

sale&pepe

SALEPEPE.IT

NOVEMBRE 2021 - € 3,90

COBBLER
DI CACHI

pag. 73

Dolci caldi con la frutta

La polpa di mele, pere, cachi
e arance è protetta da scrigni
golosi e croccanti

Verdure bianche

Il candore degli ortaggi
di stagione cela gusti
delicati e virtù nutrizionali

Sugo e carne

Una sola cottura per
condire la pasta e servire
un ghiotto secondo

Dieta alpina

Cultura e tradizione
delle genti di montagna



Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1,
comma 1, DCB Verona - Anno 33 - Mensile - PT(Cont)
€ 7,50 - Lux, Belgio, Francia, MC, Côte d'Azur
€ 8,00 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 -
Germania € 10,00 - USA \$ 15,00

Stile Italia Edizioni



IN EDICOLA IL 26 OTTOBRE 2021

**QUAL È LO SPUNTINO
PIÙ AMATO DA
UNO SVIZZERO E
UN ROMANO?**

#LIVEORIGINALER

Per conoscere la risposta vai su
www.emmentaler.ch e scopri tutte
le ricette dedicate alle regioni italiane.

EMMENTALER
SWITZERLAND



Svizzera. Naturalmente.



Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it



Qui accanto,
da sinistra a destra:
una foto del servizio
Fuga nel bosco
(a partire da pagina
10); gli gnocchi di
Sauris (pagina 52) e
le lattughe ripiene
(pagina 114).



Sommario *novembre*

7 Storie di cucina

Riso e latte, bontà senza tempo

Un cibo dell'anima antico, che si declina in ricette diverse di regione in regione. Conservando la stessa rassicurante semplicità

10 Living

Fuga nel bosco

I colori e i sapori d'autunno illuminano una giornata nella natura e danno vita a un menu caldo e confortante

22 Passioni

Sugo&carne, una sola cottura

Primo e secondo in un'unica soluzione per tre rivisitazioni ispirate al tradizionale ragù napoletano

32 Dietro le quinte

La fabbrica della pasta

Abbiamo visitato Scoiattolo, un pastificio moderno come i più giovani dei suoi proprietari e che punta tutto sulla qualità

40 Tema del mese

Dieta alpina

Cereali, formaggi e verdure compongono le sue portate sostanziose e di carattere

58 Luoghi eccellenti

Mantova

L'eredità dei Gonzaga, le ricche paste ripiene, i dolci e le mostarde accompagnano la scoperta della città

68 Jeunes Restaurateurs

Stefano Di Gennaro

In un palazzo secentesco di Trani, crea un menu di prodotti semplici e locali, incluso l'olio del papà agricoltore

72 Dolce vita

Delizie calde con la frutta

Pere, uva o more farciscono impasti morbidi e croccanti da gustare come dessert e merende speciali

84 Tappe del gusto

Appenzeller, un segreto d'Oltralpe

Un mix d'erbe gelosamente custodito dà al formaggio del piccolo cantone svizzero il suo aroma intenso

88 Semplici piaceri

Verdure bianche

Cipolle, pastinache & Co hanno sapori definiti, proprietà anti freddo, indole più golosa di quel che sembra

98 Scelti da Sale&Pepe

Cacciatori di eccellenze

In tutto il mondo Longino&Cardenal seleziona i più pregiati ingredienti internazionali e li vende con un click

104 Enoteca

Vino Nobile di Montepulciano

È il gioiello della Val di Chiana che viene proposto in tre versioni, tutte di originale eleganza

112 Ricetta gourmet

Lattughe ripiene

Di tradizione genovese, sono un piatto raffinato, reso corroborante da un ottimo brodo

116 Tecniche

Salse mediorientali

Tre sfiziosi intingoli giunti dai Paesi arabi. Piccanti e agrodolci, ideali con carne di manzo, agnello e pollo

RUBRICHE

37 Made in Italy

Pere Martin Sec

Conoscere e gustare le eccellenze

54 Utile e dilettevole

Cavatappi

Storie di oggetti in cucina

65 Pianeta extravergine

Garda Dop, l'olio del lago

Da provare e valorizzare

121 Se il cibo cambia la terra

Una spesa "climaticamente" corretta

Buone azioni per vivere meglio





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

DOMINIK FLAMMER

AUTORE DEL VOLUME *L'EREDITÀ CULINARIA DELLE ALPI*, DOMINIK FLAMMER CI GUIDA ATTRAVERSO PRODOTTI TIPICI DI MONTAGNA NEL MAGICO MONDO DELLA GASTRONOMIA IN QUOTA (PAGINA 43). DAL PESCE D'ACQUA DOLCE ALLE ERBE SELVATICHE, PASSANDO PER I FORMAGGI DI MALGA, LE RAZZE DI BESTIAME ANTICHE E LA POLENTA.

STEFANO DI GENNARO

CUOCO APPASSIONATO E STELLATO GESTISCE CON I TRE FRATELLI IL QUINTESSENZA DI TRANI, RISTORANTE ELEGANTE E "FAMIGLIARE". LA SUA CUCINA DI TERRA E DI MARE CELEBRA L'ESSENZA DEGLI INGREDIENTI, ELABORATI CON SEMPLICITÀ E GRAN DELICATEZZA (PAGINA 70).

NORBERT NIEDERKOFER

PROMOTORE DELLA CUCINA SOSTENIBILE DI MONTAGNA, NEL RISTORANTE 3 STELLE DEL ST. HUBERTUS A SAN CASSIANO, LO CHEF NORBERT NIEDERKOFER PORTA IN TAVOLA SOLO PRODOTTI DI PROSSIMITÀ PER TUTELARE LA BIODIVERSITÀ SENZA SPRECARE NULLA (PAGINA 51).

indice delle ricette

NOVEMBRE 2021

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Dufa	<u>51</u>
Focaccia imbottita alle cipolle, acciughe e lardo	<u>91</u>
Fogassa de cavaion	<u>66</u>
Galletta ai finocchi e prosciutto crudo	<u>93</u>
Galette di patate al salmone	<u>19</u>
Poumpa	<u>51</u>
Torta di patate di Pezzo	<u>51</u>

Primi e piatti unici

Gnocchi di patate e zucca al sugo piccante con mandorle tostate	<u>26</u>
Gnocchi di Sauris	<u>52</u>
Gnocchi incolti con funghi e pecorino	<u>109</u>
Linguine al sugo rosso con briciole croccanti e capperi fritti	<u>29</u>
Maltagliati alla paprica con verza e sugo ai funghi	<u>25</u>
Minestra al formaggio	<u>52</u>
Riso alla pilota	<u>62</u>
Riso e latte	<u>8</u>
Risotto ai fichi e pancetta	<u>19</u>
Risotto al pistacchio con tartare di gambero rosso di Mazara e polvere di tartufo	<u>101</u>
Scamerita di maiale arrosto avvolta nel lardo	<u>110</u>
Tirtlen	<u>52</u>
Tortelli di ricotta e limone, cime di rapa e gamberi rossi	<u>70</u>

Secondi

Agnello al forno con salsa all'harissa	<u>118</u>
Arrosto con salsa di noci e funghi	<u>19</u>
Filetto di chianina al vino nobile	<u>107</u>
Filetto di maiale iberico in crosta di erbe aromatiche su crema di topinambur	<u>102</u>

Insalata di pollo con crema alla tahina e yogurt	<u>118</u>
Involtini di maiale e acciughe con sugo ai funghi	<u>30</u>
Luccio in salsa	<u>62</u>
Polpette di carne e prosciutto al sugo rosso	<u>30</u>
Ragù misto piccante	<u>30</u>
Scamerita di maiale arrosto avvolta nel lardo	<u>110</u>
Tagliata con salsa harza	<u>118</u>

Contorni, verdure, salse e confetture

Cavolfiore arrosto gratinato ai formaggi	<u>89</u>
Champignon farciti allo zola	<u>19</u>
Chutney di zucca	<u>20</u>
Crema con tahina e yogurt	<u>117</u>
Harissa fatta in casa	<u>118</u>
Lattughe ripiene	<u>114</u>
Porri al latte di cocco e aromi	<u>95</u>
Salsa all'harissa	<u>117</u>
Salsa harza	<u>117</u>
Stufato di radici allo zenzero	<u>96</u>

Dessert e bevande

Cobbler di cachi	<u>82</u>
Crema di castagne	<u>20</u>
Pere Martin Sec al vino rosso	<u>38</u>
Pie alle nocciole con mele e more	<u>81</u>
Pugging di arance al vapore	<u>77</u>
Strudel di castagne e noci con ganache	<u>82</u>
Torta greca	<u>62</u>
Torta con nocciole e more	<u>20</u>
Torta morbida di pere e cioccolato	<u>81</u>
Torta speziata al vino rosso e cioccolato	<u>55</u>
Uva in padella con brioche alla crema inglese e crumble	<u>81</u>



**PASSIONE CON SAPORE.
SEMPRE!**


Pasta di Venezia®
Gluten free

**PASTA FRESCA, PIATTI PRONTI, PREPARATI, SUGHI E PESTI
SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, SENZA ZUCCHERI**

Produciamo le nostre specialità controllando SEMPRE le materie prime, monitorando SEMPRE tutte le procedure e garantendo SEMPRE un controllo su tutta la filiera per avere SEMPRE un prodotto di grande eccellenza ricco di gusto e dal sapore sorprendente. Pasta di Venezia si trova solo in Farmacia e nei migliori negozi specializzati senza glutine in Italia e all'estero.



SCOPRI TUTTI I PRODOTTI SU:
www.pastadivenezia.it
info@pastadivenezia.it

FOSSMARAI®
SPUMANTE
VALDOBBIADENE

LE PERSONE TI
AMANO PERCHÉ SEI
autentico

#ESSEREOFSSMARAI



FOSSMARAI.COM

BEVI RESPONSABILMENTE



Riso e latte chi se lo ricorda più! Ogni anno in questa stagione mi torna in mente. Eppure è stato, nella mia infanzia, un comfort food, un cibo dell'anima, materno, cremoso, rassicurante. Era il piatto dell'autunno, abbagliato dalle tonalità del foliage dei boschi, quando i miei mi portavano per castagne (che spesso finivano aggiunte nel latte) o as-

sociato all'odore dei primi camini accesi se andavamo in montagna, dove il latte per me era più buono. Ma la sublimazione del piatto avveniva solo in una tazza larga, a un solo manico e dai disegni blu: un binomio inscindibile. Non c'era l'uno se non c'era l'altra. E solo lì dentro diventava il mio avvolgente riso e latte. La scodella esiste ancora in qualche anfratto della credenza, ma il sapore l'ho lasciato in un angolo della memoria, soltanto se qualcuno me lo preparasse con lo stesso affetto lo mangerei ancora. Capita a molti piatti dei nostri ricordi, ma capita anche a molte preparazioni povere e semplici di antica tradizione come questa, in uso nelle campagne soprattutto nell'Ottocento e nel primo Novecento, nata intorno alle risaie o nelle zone dove il riso, che costava come la farina di mais, arrivava per qualche ragione: in Val d'Aosta perché il Vercellese o il Novarese non erano poi distanti o nelle Dolomiti, portato dai commercianti veneziani già nel XVIII secolo. Ma erano anche le mondine a diffondere la cucina del riso, al rientro nei loro paesi

d'origine, insieme al salario, portavano circa 40 kg di riso a testa, in pratica uno per ogni giorno lavorato. Tutto questo succedeva ieri, oggi di questa preparazione non si sente più parlare anche se nei ricettari di territorio c'è traccia, anche con metodi di cottura differenti. Per esempio: mescolare una parte di latte con mezza di acqua e a ebollizione unire il riso, oppure cuocere tutto il cereale a disposizione prima con metà latte e poi, una volta gonfio, unire il liquido restante bollente, o unire il latte man mano che il cereale cuoce,

come succede con il brodo per il risotto. In altri testi si versa il riso nel latte freddo e si porta a bollore entrambi, oppure, come accade nel Nuorese si getta nel latte in ebollizione: il risultato è un piatto cremoso che costituiva il comfort food di chi tornava da una giornata di lavoro nei campi. Per le aggiunte le ricette recitano: castagne un po' in tutto il Piemonte (ma anche porri e patate) e sull'Appennino toscano, dadini di salame e prosciutto lungo la Pianura Padana, fontina in Valle d'Aosta mentre nelle valli bergamasche zucca e cannella. In Friuli era il piatto per grandi occasioni come nozze, Carnevale e Vigilia di Natale perché prevedeva l'aggiunta di zucchero, cannella e tuorlo d'uovo. A di-

Riso e latte, bontà senza tempo

SEMPLICE E DELIZIOSO, È UN CIBO ANTICO, CAPACE DI RIEMPIRE GLI STOMACI E RISCALDARE LE ANIME. LO SAPEVA ANCHE ANITA CHE LO CUCINAVA PER GARIBALDI

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Claudia Compagni

mostrazione della versatilità del piatto che da salato poteva trasformarsi in semidolce o dolce. A Premana, nel Lecchese, il riso era un ingrediente molto in uso, si acquistava a Bellano, sbocco commerciale dell'alta valle sul lago di Como, almeno dal 1800, unito al latte era il piatto conviviale degli alpeggi che preparavano i *bes-cèer*, figure particolari, di solito ragazze, che si prendevano cura del bestiame e che per l'occasione portavano cipolle, burro, riso e latte. Perché quel riso e latte cominciava con un soffritto di burro e cipolla tritata, proprio come quello di un altro lombardo, Gianni Brera, giornalista e gastronomo, che dopo univa il riso e poi il latte bollente in una sola volta. Potenza e bontà di due semplici ingredienti, lo doveva sapere anche Garibaldi che si fece preparare da Anita per la battaglia di Montevideo (1838) un piatto di riso e latte.

RISO E LATTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI

**1 l di latte – 200 g di riso Vialone
Nano – 20 g di burro – sale**

1 Versate il latte in una casseruola, unite 500 ml di acqua e portate a ebollizione. Unite il riso, una presa di sale e il burro, e cuocete su fiamma bassa per circa 40 minuti.

2 Togliete la casseruola dal fuoco e fate riposare il riso e latte per 10 minuti in modo che si addensi leggermente. Poi servitelo nei piatti individuali.



Riso e latte, nella povertà dei suoi due ingredienti, ha dimostrato sempre estrema duttilità tanto da proporsi non solo nella più moderna versione salata, ma anche in quelle più antiche dolci e semidolci per la presenza di cannella o altre spezie e di zucchero al posto del sale. Queste ricette documentano le lontane origini del piatto che risalgono addirittura al Medioevo, quando la mescolanza di sapori era gradita al palato. Una minestra dolce a base riso e latte (con miele o zucchero, cannella o altre spezie) era prevista anche nella tradizione conventuale del mangiar di magro.

QUAL È L'APERITIVO PREFERITO DA UNO SVIZZERO E UN MILANESE?

#LIVEORIGINALER

Per conoscere la risposta vai su
www.emmentaler.ch e scopri tutte
le ricette dedicate alle regioni italiane.



EMMENTALER
SWITZERLAND



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it





Fuga NEL BOSCO

I COLORI E I SAPORI
D'AUTUNNO ILLUMINANO
UNA FULL IMMERSION
NELLA NATURA E DANNO
VITA A UN MENU CALDO
E CONFORTANTE

testo e cura di Cristiana Cassè,
foto Cino/ Balme/ Sunray Photo e Archivio Sie,
scelta dei vini di Sandro Sangiorgi





GALLETTE DI PATATE
AL SALMONE

pag. 19

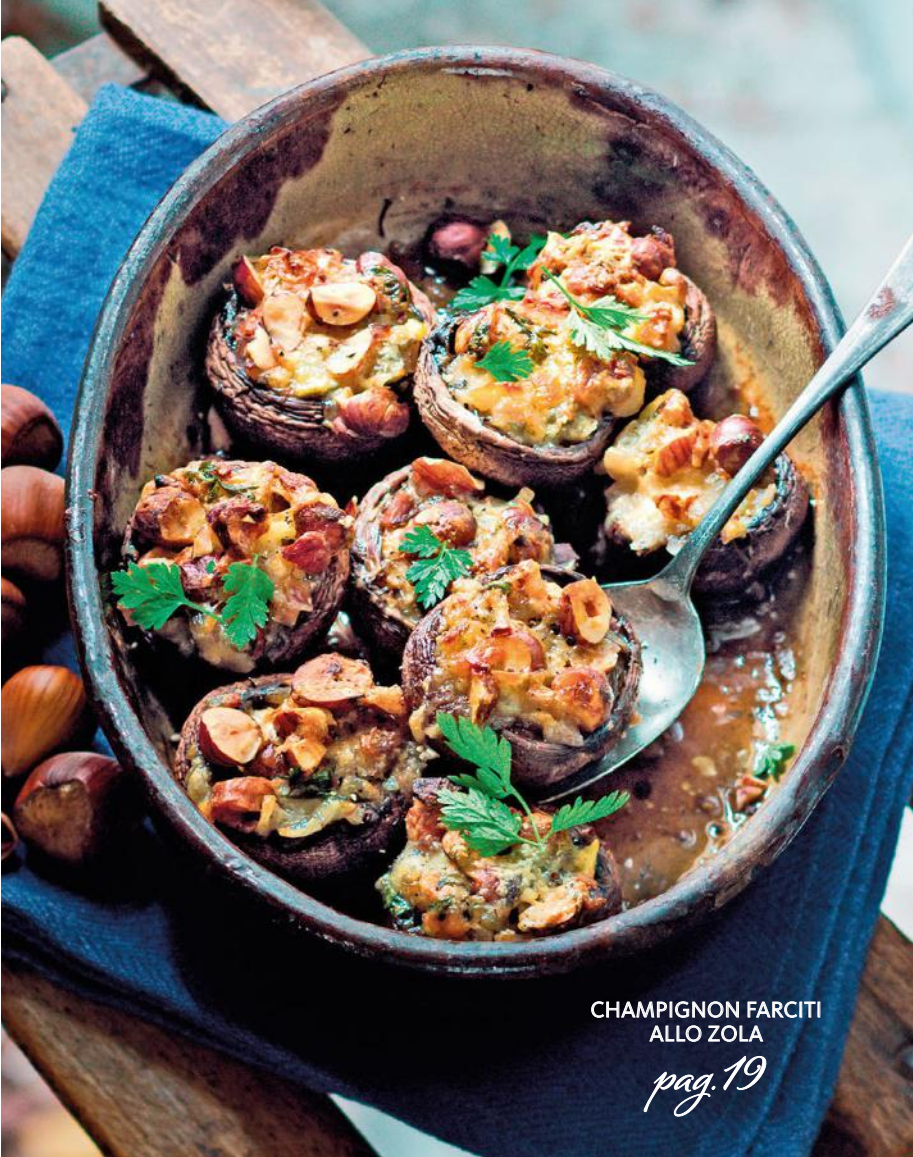


Mentre la città si tinge di grigio e suggerisce stati d'animo crepuscolari, il bosco d'autunno mette allegria con mille sfumature calde, dal giallo all'arancione, dal verde al marrone. Il posto giusto in cui scappare per un weekend goloso e godere della stessa policromia anche nel piatto.

Si parte in arancione, con il simbolo più nordico della stagione fredda, il salmone affumicato, che partecipa a irresistibili gallette di patate (simili ai rösti svizzeri) arricchite da un ciuffo di panna acida, cipollotto e scorza di limone: sono di quegli sfizi che uno tira l'altro e potrebbe essere bene prepararne in abbondanza... Non da meno, ecco i funghi farciti con una crema di gorgonzola, noccio-

le tritate e scalogno ripassato al burro. Fondenti e goduriosi, offrono un piacevole contrasto di consistenze e possono essere liberamente interpretati con varietà a cappella media: la ricetta propone gli champignon cremini ma, se vi "avanza" qualche porcino, il risultato sarà più che eccellente. Temperatura permettendo, potete anche gustare gli antipasti all'aperto con copioso sorvegliare di vinelli e spostarvi in casa per il primo piatto: un fumante risotto, che porta con sé una sorpresa. Prevede infatti una sorta di mantecatura con i fichi semiseccati: delizia d'autunno (si trovano al supermercato e dall'ortolano), sono leggermente caramellati all'interno e, messi a confronto con la sapidità della pancetta croccante che completa la ricetta, regalano un equilibrio di sapori insolito e davvero godibilissimo.

segue >



CHAMPIGNON FARCITI
ALLO ZOLA
pag. 19



RISOTTO AI FICHI E PANCETTA
pag. 19

Latte Fieno Alto Adige

La novità è nella tradizione



Le nostre mucche hanno qualcosa di speciale:
il fieno che mangiano ogni giorno.

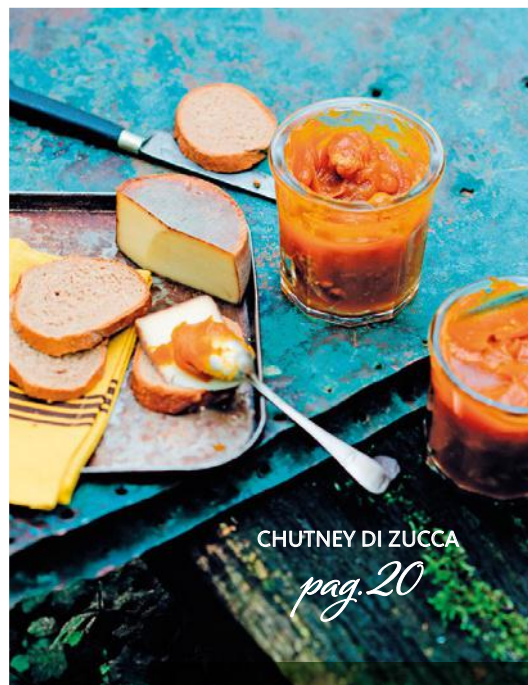
lattefienoaltoadige.it





ARROSTO
CON SALSA
DI NOCI
E FUNGHI

pag. 19



CHUTNEY DI ZUCCA

pag. 20



Dopo le nocciole, i funghi e i fichi, torna l'autunno anche nella main course di carne: un arrosto di vitello, con contorno di porcini e finferli, da nappare con una salsa deliziosa. La si ottiene deglassando il fondo di cottura con poca acqua, panna e noci tritate (in novembre ci sono quelle nuove, pastose e saporite): un vero colpo di cucina, da tenere presente ogni volta che avete un po' di sugo d'arrosto; potete usarla per arricchire ricette veloci, come un petto di pollo alla piastra o un hamburger. La parte salata del menu si conclude in arancione, così come si è iniziato, con una perfetta chiusura del cerchio: il chutney di zucca con cipolle e noci, da preparare anche con largo anticipo visto che si conserva in dispensa per almeno 1 mese, è perfetto per accompagnare il tradizionale assaggio di formaggi di fine pasto:

scegliete possibilmente tome e formaggelle locali, o anche specialità erborinate o a crosta fiorita (sono pronte quelle fatte con il ricco latte estivo).

Dolci di percorrenza

Finito di mangiare, il pomeriggio è ancora giovane, quindi occorre un "capitolo dessert" che lo accompagni a degna conclusione. Magari assaggiando qualcosa subito e tenendo il resto per merenda.

segue >

MAXIMILIAN I

THE BOSS IS BACK

Bevi responsabilmente



Dopo oltre 40 anni la storia si rinnova.
Scopri il nuovo **Maximilian I** nel tuo supermercato di fiducia.

www.maximilianspumante.it **f** **@**



TORTA
CON NOCCIOLE
E MORE

pag. 20



Le due idee che proponiamo condividono la rusticità e il carattere autunnale, ma hanno anime diametralmente opposte come consistenza: una burrosissima torta con nocciole e more da servire a cubotti e una crema di castagne al cacao e panna da gustare al cucchiaino (con sopra due meringhette spezzate e qualche mirtillo è divina). Per restare in tema di dolcezza, potete organizzare un gioco goloso (facilissimo da realizzare) per coinvolgere i bambini. Chiamateli a raccolta e.. Fate fondere del cioccolato (al latte, fondente, bianco) a fuoco bassissimo, intingetevi dei biscotti (digestive, frollini, alle mandorle) e lasciateli asciugare su carta da forno; potete metterli brevemente in frigo per velocizzare. Poi giratevi un secondo, et voilà saranno scomparsi, insieme ai bambini stessi.

MENU

**Gallette di patate
al salmone**

PREPARATE L'IMPASTO
AL MATTINO. CUOCETELE
E FARCITELE AL MOMENTO.

**Champignon
farciti allo zola**

FATE IL RIPIENO
AL MATTINO. FARCITE
E CUOCETE I FUNGHI
ALL'ULTIMO.

**Risotto ai fichi
e pancetta**

VA CUCINATO
AL MOMENTO. PER
RISPARMIARE TEMPO,
PREDISPONETE IN ANTICIPO
I FICHI SMINUZZATI,
LO SCALOGNO TRITATO,
IL BRODO, LA PANCETTA
CROCCANTE.

**Arrosto con salsa
di noci e funghi**

FATE TUTTO LA SERA PRIMA.
POI RISCALDATE FUNGHI
E SALSA SUL FUOCO;
L'ARROSTO IN FORNO A 150°
AVVOLTO NELL'ALLUMINIO
PER 10-15 MINUTI.

Chutney di zucca

PREPARATELO CON LARGO
ANTICIPO: SI CONSERVA
1 MESE IN DISPENSA.

**Torta con nocciole
e more**

CUOCETELA LA SERA PRIMA.

Crema di castagne

FATELA AL MATTINO
E UNITE LA PANNA
MONTATA ALL'ULTIMO.

“TAFIARE”

v. tr. – All'ombra delle due torri qualifica l'atto degli abitanti nel soddisfare il proprio ardore gastronomico con un luculliano piatto di mortadella.



mortadella
Bologna



GODERSI LA VITA, DAL 1661.

GALLETTE DI PATATE AL SALMONE

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
280 CAL/POZIONE

per le gallette 3 patate grandi
– 1,5 dl di latte intero tiepido
– 60 g di farina – 1 uovo – 1 cucchiaio di olio d'oliva – 1 mazzetto di erba cipollina – olio extravergine d'oliva
– sale – pepe
per la farcia 6 cucchiaini di panna acida – 6 grandi fette di salmone affumicato – 1 cipollotto
– 1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone non trattato
– 2 rametti di aneto

1 Preparate le gallette. Sbucciate e lavate le patate. Tagliatene una a cubetti e lessateli in acqua per 15 minuti dall'ebollizione. Grattugiate le patate rimaste. Schiacciate i cubetti lessati e mescolate la purea prima con il latte e poi con la farina e l'erba cipollina tritata. Incorporate l'uovo e le patate grattugiate, salate e pepate: regolate l'impasto con latte o farina in modo che sia morbido ma non molle.
2 Formate 6 polpette piatte e rosolatele da ambo i lati in una padella unta con poco olio finché saranno dorate.
3 Sgocciolate le gallette su carta da cucina e farcitele distribuendovi sopra la panna acida, il salmone, il cipollotto a rondelle, la scorza di limone, l'aneto sminuzzato e una macinata di pepe.

CHAMPIGNON FARCITI ALLO ZOLA

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
280 CAL/POZIONE

18 funghi champignon cremini
– 150 g di gorgonzola – 150 g di nocciole sgusciate – 1 scalogno
– 15 g di burro – dragoncello
– cerfoglio – sale – pepe

1 Pulite i funghi con un panno umido ed eliminate il gambo. Riducete a piccoli

pezzi il gorgonzola e tritate grossolanamente le nocciole.
2 Sbucciate lo scalogno, tritatelo e fatelo appassire in padella con 10 g di burro. Poi mescolatelo con il gorgonzola, le nocciole e poco dragoncello tritato; salate e pepate.
3 Riempite i funghi con la farcia, disponeteli in una teglia unta con il burro rimasto e cuoceteli in forno caldo a 180° per 20-25 minuti: il formaggio dovrà sciogliersi ed essere leggermente dorato. Guarnite qualche foglia di cerfoglio e servite.

RISOTTO AI FICHI E PANCETTA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
460 CAL/POZIONE

480 g di riso Carnaroli – 12 fichi semiseccati (nei supermercati)
– 12 fettine di pancetta tesa saporita – 60 g di pecorino grattugiato – 3 scalogni
– 1 bicchiere di vino bianco
– 1,2 l di brodo di carne o vegetale – olio extravergine d'oliva
– sale – pepe

1 Scaldate il brodo. Tritate gli scalogni, soffriggeteli in una casseruola con 2-3 cucchiaini di olio, unite il riso e tostato nel condimento per 1 minuto. Aggiungete 6 fichi spezzettati, bagnate con il vino e lasciatelo evaporare.
2 Salate leggermente e proseguite la cottura per 16-18 minuti aggiungendo il brodo caldo, un mestolo alla volta: lasciatelo asciugare prima di unire il successivo.
3 Intanto, tostate le fette di pancetta in una padella antiaderente, asciugatele con carta da cucina, spezzettatele e unitele metà al riso durante la cottura.

4 Quando il risotto sarà al dente, mantecatelo fuori dal fuoco con il pecorino, un filo d'olio e una macinata abbondante di pepe. Lasciatelo riposare per 1 minuto e servitelo guarnendo con la pancetta e i fichi rimasti.

ARROSTO CON SALSA DI NOCI E FUNGHI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
540 CAL/POZIONE

1,2 kg di arrosto di vitello bardato dal macellaio – 600 g di funghi misti (porcini, finferli, pleurotus)
– 75 g di pancetta affumicata a cubetti – 150 g di gherigli di noci
– 1 cipolla gialla grande – 2,5 dl di panna fresca – 3 dl di vino bianco
– 2 spicchi d'aglio – 1 rametto di timo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Salate e pepate l'arrosto. Tritate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con un filo d'olio e la pancetta; prelevate il tutto e tenete da parte. Mettete nella casseruola l'arrosto e rosolatelo su tutti i lati fino a doratura. Unite nuovamente cipolla e pancetta e sfumate con il vino. Aggiungete quindi il rosmarino e metà delle noci, salate e pepate ancora e cuocete coperto a fuoco lento per 30 minuti.
2 Intanto, pulite i funghi privandoli delle radichette e passandoli con un panno umido, riduceteli a fette non troppo sottili e soffriggeteli con un filo d'olio, l'aglio tritato, il timo, sale e pepe.
3 Mettete l'arrosto in un piatto da portata e copritelo. Unite un bicchierino d'acqua al fondo di cottura nella casseruola e fatelo sobbollire raschiando il fondo con un cucchiaio di legno. Unite la panna e le noci rimaste tritate, regolate di sale se necessario, mescolate per pochi istanti e spegnete il fuoco. Affettate l'arrosto, nappatelo con la salsa di noci e servitelo con i funghi accanto.





LIVING FUGA NEL BOSCO

CHUTNEY DI ZUCCA

FACILISSIMA
PER 3 VASETTI DA 2,5 DL L'UNO
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 1 ORA
770 CAL/VASETTO

1 kg di zucca – 120 g di zucchero di canna – 250 g di gherigli di noci – 2 cipolle – 4 cm di zenzero fresco – 50 cl di aceto di mele – 2 chiodi di garofano – sale – pepe in grani

1 Pulite la zucca e riducete la polpa in cubotti. Pelate e grattugiate lo zenzero. Sbucciate le cipolle e affettatele. Tritate grossolanamente le noci. Mettete i chiodi di garofano e qualche grano di pepe dentro in una garza e legatela a fagotto.
2 Mettete gli ingredienti preparati in una pentola capiente con lo zucchero e l'aceto e portate lentamente a bollore mescolando: fate sobbollire per 1 ora a fuoco basso mescolando regolarmente finché il liquido sarà evaporato e il chutney si sarà addensato. Salate e pepate.
3 Suddividete il chutney bollente in 3 vasetti sterilizzati da 2,5 dl, chiudeteli e lasciateli raffreddare capovolti. Servite il chutney come accompagnamento per il formaggio: per 6 persone occorrono uno o due vasetti, a piacere (quelli chiusi, si conservano in dispensa per 1 mese).

TORTA CON NOCCIOLE E MORE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
750 CAL/POZIONE

200 g di nocciole sgusciate – 300 g di more – 240 g di zucchero a velo – 240 g di burro + quello per lo stampo – 8 albumi – 80 g di farina + quella per lo stampo – sale

1 Frullate le nocciole a impulsi fino a ottenerne una polvere fine. Versatene metà in una padella e tostatela velocemente, finché sarà appena dorata. Quindi mescolatela con la polvere non tostata.
2 Sciogliete il burro in una casseruola fino a che inizierà a brunire. Montate gli albumi in una ciotola, unite a filo il burro fuso freddo e continuate a montare: dovrete ottenere un composto ben gonfio.
3 Mescolate la farina con lo zucchero a velo, la polvere di nocciole e un pizzico di sale. Incorporate delicatamente la neve di albumi aiutandovi con una spatola e versate il tutto in uno stampo rettangolare imburrito e infarinato, distribuite le more sulla superficie e infornate a 170° per 30-40 minuti: la torta dovrà risultare leggermente dorata.

CREMA DI CASTAGNE

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
416 CAL/PORZIONE

600 g di castagne lessate e sbucciate (peso netto; circa 700 g di castagne con la buccia) – 1 cestino di mirtilli – 4 dl di panna fresca – 60 g di zucchero a velo (o più, secondo il gusto personale) – 2 cucchiaini di cacao amaro – poco latte – meringhette per decorare

1 Frullate le castagne con 2 dl di panna, 50 g di zucchero a velo e il cacao: unite poco latte a filo per ottenere un composto cremoso. Assaggiate per regolare lo zucchero a piacere.
2 Con le fruste elettriche, montate la panna rimasta con 10 g zucchero a velo e, aiutandovi con un cucchiaino, mettetela in una tasca da pasticciere montata con una bocchetta zigrinata.
3 Distribuite la crema di castagne in 6 coppette, disponetevi sopra la panna montata a ciuffi e guarnite con i mirtilli e le meringhette spezzettate.

BERE GIUSTO

La luce dell'autunno illumina il bosco col suo taglio obliquo, esattamente come i vini che accostiamo a questo menu in un gioco di prossimità e distanze. Cominciamo con l'effervescenza di un Oltrepò Pavese Spumante in versione morbida, così da non interferire troppo con la dolcezza diffusa tra le gallette, gli champignon e il risotto: sarà l'azione del perlage a tenere in equilibrio persistenza e pulizia. L'arrosto e i formaggi (che ricevono le attenzioni del chutney) richiedono un rosso dalla personalità non aggressiva, anzi, proprio come nel primo caso, usiamo la gradualità di un vino largo e profondo: un Merlot dei Colli Euganei, che conquista la fiducia dei cibi soprattutto quando vi ritroviamo contrasti ed equilibri tra sensazioni saline, rotonde, appena pungenti e tattili. Sulla torta serviamo una coppa di Moscato d'Asti, mentre la crema di castagne non richiede alcuna bevanda, se non l'acqua quando si è completato l'effetto disorientante della panna.

**BUON APPETITO
A TUTTO LO
STIVALER
DAL VOSTRO
SVIZZERO
ORIGINALER.**

#LIVEORIGINALER

Rendi ogni giorno le
ricette dei piatti della tua
regione ancora più speciali
grazie al gusto inconfondibile
di Emmentaler DOP.



EMMENTALER
SWITZERLAND



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it



PRIMO E SECONDO PIATTO IN UN'UNICA
SOLUZIONE. SULLA SCORTA DEL GODURIOSO
RAGÙ NAPOLETANO, ECCO TRE RIVISITAZIONI
INEDITE DAGLI SPUNTI GOURMAND

testo e cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala,
foto di Michele Tabozzi, styling di Ambra Poli

SUGO &





CARNE

UNA SOLA COTTURA

INVOLTINI DI MAIALE
E ACCIUGHE CON SUGO
AI FUNGHI

pag. 30



MALTAGLIATI ALLA PAPRICA CON VERZA E SUGO AI FUNGHI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

300 g di sugo degli involtini –
225 g di farina 00 + quella per il piano –
75 g di semola rimacinata
– 2 uova e 3 tuorli – 1 cucchiaino di
paprica affumicata
– 3 foglie di verza – sale

1 Miscelate le due farine e la paprica in una ciotola: fate una fossetta al centro e versatevi le uova e i tuorli leggermente sbattuti e mezzo cucchiaino di acqua: impastate prima nella ciotola e poi sulla spianatoia infarinata fino a ottenere una pasta piuttosto asciutta e non perfettamente liscia. Avvolgetela con la pellicola e lasciatela riposare mezz'ora.

2 Dividete la pasta in 4 porzioni e lasciatene 3 coperte con la pellicola. Schiacciate la quarta con le mani per appiattirla e poi passatela più volte tra i rulli dell'apposita macchinetta al massimo spessore ripiegando su se stessa la striscia

ottenuta. A questo punto diminuite lo spessore fino alla tacca numero 4. Ripetete il procedimento per le altre porzioni di pasta, poi riducete tutte le sfoglie in losanghe irregolari con un tagliapasta.

3 Lavate le foglie di verza e tagliate anch'esse a losanghe. Portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e tuffatevi la verza. Circa 2 minuti dopo la ripresa del bollore unite la pasta e portatela a cottura (circa 6 minuti). Scolate maltagliati e verza, rovesciateli in una terrina e conditeli con il sugo ai funghi caldo.

GNOCCHI DI PATATE E ZUCCA AL SUGO PICCANTE CON MANDORLE TOSTATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

400 g di sugo del ragù misto piccante
- **450 g di polpa di zucca (meglio se mantovana o Delica)** - **450 g di patate farinose** - **200 g di farina + quella per il piano** - **60 g di mandorle** - **1 rametto di rosmarino** - **olio extravergine d'oliva** - **sale** - **pepe**

1 Mettete a bagno in acqua le mandorle per ammorbidirle. Tagliate la zucca a pezzetti, sistematala su una placca foderata con carta da forno antiaderente e cuocetela in forno caldo a 170° per 25 minuti. Intanto, lessate le patate con la buccia in acqua bollente. Scolatele, sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate insieme alla zucca. Incorporate la farina poca alla volta impastando brevemente e aggiungendone altra se necessario.

2 Formate dei rotolini di impasto sul piano leggermente infarinato, tagliateli a tocchetti e fateli rotolare sui rebbi di una forchetta incurvandoli con il pollice.
3 Sgocciolate le mandorle, spezzettatele e tostatele in un padellino con poco olio, qualche ciuffetto di rosmarino, sale e pepe. Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata in ebollizione (sono pronti appena vengono a galla), scolateli e rovesciateli in una terrina in cui avrete disposto il sugo caldo. Mescolate delicatamente e cospargete con le mandorle. Se vi piace, arricchite il piatto con un po' di formaggio grattugiato.



RAGÙ MISTO PICCANTE

pag. 30





POLPETTE DI CARNE
E PROSCIUTTO
AL SUGO ROSSO

pag. 30

LINGUINE AL SUGO ROSSO CON BRICIOLE CROCCANTI E CAPPERI FRITTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

350 g di sugo delle polpette - 360 g di linguine - 60 g di capperi sotto sale - 2 fette di pancarré - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 mazzetto di timo - 1/2 spicchio di aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Dissalate i capperi sotto acqua corrente per qualche minuto, poi asciugateli con cura. Friggeteli in un pentolino con abbondante olio (devono essere immersi) finché saranno croccanti e scolateli su carta da cucina.

2 Tritate nel mixer il pane con l'aglio e una manciata di

foglie di prezzemolo e timo. Aggiungete un filo di olio e tritate ancora per pochi istanti. Poi salate e pepate le briciole e tostatele in un padellino antiaderente. Cuocete al dente le linguine, poi scolatele e trasferitele in una terrina: conditele con il sugo caldo (eventualmente diluito con un mestolino di acqua di cottura della pasta) e cospargete con le briciole e i capperi fritti.





PASSIONI SUGO & CARNE

INVOLTINI DI MAIALE E ACCIUGHE CON SUGO AI FUNGHI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
285 CAL/PORZIONE

600 g di lonza di maiale in 8 fette
– **700 ml di passata di pomodoro**
– **60 g di acciughe sotto sale**
– **15 g di funghi secchi** – **1 spicchio d'aglio** – **4 g di finocchietto**
– **1/2 bicchiere di vino bianco** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Mettete i funghi a bagno in acqua. Raschiate e lavate le acciughe per dissalarle, asciugatele e privatele della lisca. Tritate buona parte del finocchietto con l'aglio e le acciughe.

2 Battete le fettine di maiale tra due fogli di carta da forno per assottigiarle. Distribuite su ciascuna un po' di trito e arrotolatele. Tagliate ogni involtino a metà e fissateli con stecchini di legno.

3 Dorateli in padella con un po' d'olio, bagnate con il vino e lasciatelo evaporare. Aggiungete i funghi strizzati e tagliati a pezzetti e quindi la passata. Salate e lasciate sobbollire parzialmente coperto per mezz'ora girando di tanto in tanto gli involtini: bagnate con poca acqua se necessario. Insaporite con il finocchietto tenuto da parte e pepate a piacere prima di servire. Servite gli involtini come secondo piatto e utilizzate il sugo per condire i maltagliati di pagina 25 o altra pasta a piacere.

RAGÙ MISTO PICCANTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 1 ORA
850 CAL/PORZIONE

800 g di polpa di agnello e manzo tagliata a pezzi – **200 g di pancetta fresca a fette spesse** – **700 ml di polpa di pomodoro** – **1 spicchio d'aglio** – **1 piccola cipolla**
– **1/2 gambo di sedano**
– **1/2 bicchiere di vino rosso**
– **2 peperoncini** – **2 cucchiaini di concentrato di pomodoro**
– **1 tazza di brodo** – **1 rametto di rosmarino** – **20 g di burro**
– **olio extravergine d'oliva**
– **sale** – **pepe**

1 Preparate un battuto di cipolla, aglio e sedano e soffriggetelo in una casseruola con un po' d'olio e il burro. Unite la polpa di agnello e manzo e la pancetta e fatele dorare nel condimento.

2 Bagnate con il vino e lasciate che evapori. Poi unite la polpa di pomodoro, il concentrato, il rosmarino e i peperoncini tagliati a metà: salate e cuocete a fiamma dolcissima per 50 minuti, bagnando con un po' di brodo caldo di tanto in tanto (aggiungete anche un po' d'acqua se il sugo dovesse asciugarsi troppo).

3 Eliminate il rosmarino, regolate di sale, spegnete il fuoco e pepate. Servite la carne come secondo piatto e utilizzate il sugo per condire gli gnocchi di pagina 26 o pasta di semola.

POLPETTE DI CARNE E PROSCIUTTO AL SUGO ROSSO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
870 CAL/PORZIONE

700 g di carne macinata mista (manzo e maiale) – **200 g di prosciutto crudo in una sola fetta**
– **600 ml di passata di pomodoro**
– **200 g di datterini in conserva**
– **50 g di pane in cassetta**
– **80 g di grana padano Dop grattugiato** – **1 uovo** – **2 scalogni**
– **1 spicchio d'aglio** – **1 mazzetto di prezzemolo** – **1 rametto di rosmarino** – **1 foglia di alloro**
– **farina** – **olio extravergine d'oliva**
– **sale** – **pepe**

1 Sminuzzate il prosciutto con un coltello. Tritate l'aglio con buona parte del prezzemolo e il pane. Mescolate gli ingredienti preparati con la carne, l'uovo e il formaggio; salate e pepate.

2 Modellate tante polpette sferiche con le mani leggermente unte e sistematele su una placca foderata con carta da forno: cospargetele con la farina e giratele per farla aderire.

3 Tritate gli scalogni e soffriggeteli in un tegame con un po' d'olio e un pizzico di sale; prelevateli e teneteli da parte. Mettete nel tegame le polpette e fatele dorare aggiungendo, se necessario, ancora un filo di olio. Poi unite nuovamente gli scalogni, la passata di pomodoro, i datterini, il rosmarino e l'alloro: salate e proseguite la cottura a fiamma dolce per circa mezz'ora mescolando di tanto in tanto. Fuori dal fuoco, eliminate alloro e rosmarino, spolverizzate con il prezzemolo rimasto tritato e pepate a piacere. Servite le polpette come secondo piatto e utilizzate il sugo per condire le linguine di pagina 29 o altra pasta a piacere.

Pagine 22-23: tessuti Hue table stories, piatto ovale Madam Stoltz, pentolino Zara Home.
Pagine 24-25, fondo in cemento e tessuto Hue table stories, forchetta Pintinox, ciotola e piattino Francesca Reitano ceramica.
Pagine 26-27: tessuti Hue table stories, pentola e cucchiaino Zara Home, piatto ovale, ciotolina e piattino Francesca Reitano ceramica.
Pagine 28-29: fondo in cemento e tessuto Hue table stories, cucchiaino e forchetta Pintinox, cocotte Staub, piatto ovale e ciotolina Francesca Reitano ceramica.
Indirizzi a pagina 122

IL CAPOSTIPITE È PARTENOPEO

QUELLO NAPOLETANO È IL PADRE DI TUTTI I RAGÙ DAL DOPPIO IMPIEGO, CIOÈ QUELLI DA CUI SI OTTIENE IL SUGO PER LA PASTA E ANCHE LA CARNE DA SERVIRE COME SECONDO. QUESTA INFATTI NON È MACINATA, COME NEL CASO DEL RAGÙ EMILIANO, MA IN GROSSI PEZZI: DOPO CHE AVRANNO RILASCIATO SAPORI E UMORI NELLA PASSATA DI POMODORO RENDENDOLA SUPER SAPORITA, POTRANNO ESSERE PRELEVATI E SERVITI A PARTE COME GOLOSO STUFATO. PREPARARE QUESTO CAPOLAVORO DEL GUSTO È SEMPLICE: FATE UN SOFFRITTO CON CIPOLLA, AGLIO E OLIO, DORATEVI LA CARNE, SALATE, SFUMATE CON VINO BIANCO E COPRITE CON COPIOSA PASSATA DI POMODORO. SALATE ANCH'ESSA E LASCIATE "PIPARE" A FUOCO LENTO PER 3 ORE. PER LA CARNE, LA TRADIZIONE LA VUOLE DI MANZO E NON TROPPO MAGRA. INFINE, SE IL SUGO PER CONDIRE LA PASTA È ABBONDANTE, INVASATELO ANCORA BOLLENTE E LASCIATELO RAFFREDDARE A RECIPIENTE CAPOVOLTO: DURERÀ DIVERSI GIORNI IN FRIGO.



servito al:

G7 di Napoli, G8 di Genova, 27 Capi di Stato a Pratica di mare, G8 dell'Aquila

**Pensiamo al futuro
ma non dimentichiamo
la qualità e la tradizione**

tricaffè
Torrefazione dal 1949

ESCLUSIVA
ESSELUNGA®
S



anèri

E' Group S.p.A. www.e-groupspa.com - info@e-groupspa.com | Tel. +39 0573 919103

Capsule compatibili con macchine ad uso domestico Nespresso®* *Il marchio non è di proprietà di E'Group S.p.A. né di aziende ad essa collegate

DIETRO LE QUINTE

LA FABBRICA DELLA PASTA

VI PORTIAMO A CONOSCERE SCOIATTOLO, UN PASTIFICIO SENSIBILE ALL'AMBIENTE, CHE INVESTE IN INNOVAZIONE E TECNOLOGIA, QUALITÀ DELLE RICETTE E RICERCA DEI MIGLIORI INGREDIENTI

testo di Daniela Falsitta; foto di Michele Tabozzi

Quella che vi raccontiamo è una storia di pasta fresca e passione per la buona tavola, ma anche di una famiglia fortunata. Non capita spesso che nonni, genitori e nipoti condividano lo stesso sogno, ma a quelli del pastificio Scoiattolo è successo e i ri-

sultati sono tutti da gustare. Ci hanno invitato a incontrarli nel loro stabilimento di Lonate Cerpino (Varese): 12 mila metri quadrati attrezzati di macchinari all'avanguardia ora in procinto di raddoppiare. A farci da guida Massimiliano e Matteo Di Caro, i protagonisti più giovani di questa storia, rispettivamente direttore generale e responsabile commerciale per l'estero. Insieme alla cugina Valentina Guerra, che si occupa delle risorse umane, a genitori e zii, hanno condotto l'azienda negli ultimi anni, con risultati eccezionali. La storia di Scoiattolo però comincia molto tempo prima. È il 1983 quando, in provincia di Varese, Umberto Belletti (nonno Tino) e la moglie Ebe, emiliana doc, danno vita a un laboratorio artigianale di pasta fresca. Negli anni '90 tocca alle figlie Annamaria e Giancarla, insieme ai mariti, il compito di ingrandire l'impresa familiare. L'occasione giusta arriva nel 1999, grazie a un contratto con il più importante supermercato olandese: il successo è tale, gli ordini così numerosi, da richiedere un'immediata riorganizzazione. Da quel momento la crescita sarà inarrestabile, fino a portare all'attuale pastificio, con le migliori tecnologie robotizzate. Oggi da Scoiattolo si cammina tra impastatrici a due piani, chilometri di sfoglia che ondeggiano sempre più sottili tra i rulli delle macchine, tagliatrici elettroniche di fettuccine. Ci sono iniettori di ripieno, forni che pastorizzano e persino metal detector che verificano ogni singolo tortello, eppure a colpirci è specialmente un profumo squisito. *segue >*

Massimiliano
(a destra) e Matteo
Di Caro,
rispettivamente
direttore generale
e commerciale, che
ci hanno aperto
le porte dell'azienda
di famiglia.





In questa foto, i medaglioni a “doppia sfoglia”, una lavorazione complessa che consente ripieni più ricchi e cremosi. Sotto a sinistra, Massimiliano, Valentina e Matteo controllano la sfoglia in lavorazione.



FOTO DI FILIPPO DE DIONIGI

Altri momenti della nostra visita allo stabilimento Scoiattolo: il confezionamento è fondamentale per assicurare la freschezza del prodotto in assenza di conservanti. Appositi macchinari aspirano dal packaging l'ossigeno iniettandovi azoto e anidride carbonica. Nella foto al centro, il direttore di Sale&Pepe Laura Maragliano (a sinistra) e la giornalista Daniela Falsitta che ha realizzato il servizio.



Le etichette della pasta Scoiattolo sono ottenute riciclando il film siliconato a cui erano incollate. La trasformazione è resa possibile da un'azienda finlandese che, a fine anno, stila il report degli obiettivi ecologici raggiunti. Il pastificio inoltre utilizza il 70% di plastica riciclata ma per il futuro punta a percentuali persino maggiori. L'impegno per l'ambiente riguarda infine la costruzione di nuovi spazi aziendali concepiti con criteri di bioarchitettura: in particolare l'uso di cemento biodinamico in grado di assorbire lo smog. Per il benessere dei dipendenti verranno pensati alcuni spazi di lavoro all'aperto.



Sa di uova e farina, carni rosolate, funghi e tartufi che accendono l'appetito e non lasciano dubbi sulla bontà degli ingredienti. Moderno sì, ma con passione e cuore di artigiani è tuttora il modo di fare pasta di Scoiattolo. “Le nostre ricette nascono a tavola, durante i pranzi di famiglia, con i nostri nonni”, confessa infatti Massimiliano. Attualmente le cucine preparano 250 ripieni e 30 formati di pasta per un totale di 70 tonnellate di prodotti ogni 24 ore. Circa 25 tonnellate restano in Italia, con il brand Scoiattolo o con quelli delle migliori catene commerciali. Una scelta che i due fratelli sostengono con forza: “Grazie ai nostri partner”, dice Matteo, “abbiamo sperimentato tante ricette che sarebbero impensabili con un solo marchio”.

Competitivi senza rinunce

Oggi Scoiattolo firma una ventina di prodotti: oltre alle specialità di nonna Ebe, vi sono quelle scaturite dall'esperienza di questi anni, come i granpanzerotti con gamberi e polpa di granchio (i preferiti di Matteo) e quelli con ricotta, spinaci e scorza di limone di Sicilia (amatissimi da Massimiliano), le perline al parmigiano stagionato 24 mesi o i medaglioni con basilico e pinoli. I formaggi sono Dop, gli ortaggi lavorati freschi, i ripieni cotti in pentola, dedicandovi il tempo necessario, ma c'è soprattutto una scelta che caratterizza la pasta aziendale. “È preparata con semola di grano duro italiano”, dice Massimiliano. “Una decisione coraggiosa, con costi elevati, ma a cui teniamo molto. Il grano duro è più salutare, meno lavorato, più ricco di nutrienti rispetto alla farina 00. E tiene meglio il ripieno”, prosegue. “Non fa parte della tradizione perché a mano sarebbe impossibile lavorarlo, ma le macchine ci consentono di tirare sfoglie sottilissime, aggiungendo pregio e sapore a una preparazione già buonissima”. Non mancano una linea vegana e una senza glutine. Perché anche tendenze ed esigenze nutrizionali ispirano continuamente nuovi progetti. Proprio come la salvaguardia ambientale, un tema cardine di tante decisioni. “Oggi Scoiattolo adotta carta, cartoni e un'elevata percentuale di plastiche riciclate”, ci spiegano orgogliosi. E non è tutto: la nuova sede aziendale in costruzione utilizzerà un futuristico materiale edile in grado di depurare l'aria circostante. Sono davvero bravi e appassionati questi giovani Scoiattolo.

V

eneto. The land of Venice.



Prealpi Bellunesi



Veneto
The Land of Venice

®

www.veneto.eu



VisitVeneto





Pere Martin Sec

ANTICA VARIETÀ DIMENTICATA, OGGI
SI TROVANO SOPRATTUTTO IN
PIEMONTE. GRAZIE ALLA POLPA
COMPATTA E POCO SUCCOSA SONO
PERFETTE PER LA COTTURA

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Piccole, color ruggine e rustiche, ideali per la cottura, le pere Martin Sec sono una delle tante varietà antiche “dimenticate” dall’agricoltura moderna, che sopravvivono solo grazie a coltivatori e agronomi appassionati, dediti al recupero delle vecchie cultivar del territorio. In questo caso parliamo del Piemonte, dove le Martine, come a volte sono chiamate, sono diffuse soprattutto nella provincia di Cuneo e fanno parte dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della regione e dell’Arca del Gusto di Slow Food. La Martin Sec è una pera molto antica, anche se sull’origine non tutti concordano: secondo alcuni sarebbe nata sulle Alpi Piemontesi, secondo altri (l’agronomo francese Charles Estienne) nella Champagne; certamente è sempre stata diffusa su entrambi i versanti alpini, italiano e francese, utilizzata soprattutto per il consumo familiare. La raccolta va da fine ottobre ai primi di

novembre: proprio in questo periodo si celebra la festa di San Martino (11 novembre), una ricorrenza molto sentita nel mondo contadino per la fine dell’annata agraria. Il nome della pera, dunque, sarebbe legato al santo anche se, da una zona all’altra del Piemonte, può venir chiamata anche Cannellino, Cavicchione, Garofala, Garofolino, Roggia e altro.

La Martin Sec è una pera di piccole dimensioni, con la buccia spessa, rugginosa, talvolta con sfumature rosastre se è stata più esposta ai raggi del sole. L’aspetto è rustico e la polpa bianco-giallastra, granulosa e croccante, poco succosa. Per questo, pur essendo dolce e

fuori dal Piemonte

Le Martin Sec sono una coltivazione di nicchia, che non è facile reperire fuori dalle zone di produzione. Oltre al Piemonte, si trovano nelle zone pedemontane di altre regioni perché, essendo un frutto tardivo, resistono ai primi freddi. Tra queste la Valle d'Aosta, dove sono proposte nella classica ricetta con il vino oppure trasformate in confetture, distillati e anche aceto: la regione infatti vanta una tradizione di aceti di frutta. Oppure le Martine si possono trovare in Trentino.

PERE MARTIN SEC AL VINO ROSSO

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
50 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

8 pere Martin Sec mature
– 500 ml di vino rosso piemontese – 300 g di zucchero – 1 stecca di cannella – 1 limone non trattato – 3-4 chiodi di garofano – cioccolato fondente per guarnire

1 Sbucciate le pere lasciando i piccioli e passatele nel succo del limone.
2 In una casseruola portate a bollire il vino con lo zucchero, la scorza del limone tagliata e le spezie. Aggiungete le pere con i piccioli rivolti verso l'alto e cuocetele dolcemente per circa

40 minuti o fino a che diventeranno morbide senza sfaldarsi.

3 Togliete le pere e fate addensare lo sciroppo. Servitele con lo sciroppo filtrato, versando su ogni picciolo un cucchiaino di cioccolato fuso a bagnomaria. Se vi piace, accompagnate con amaretti morbidi.

aromatica, come frutto fresco si consuma poco mentre è considerata un'eccellenza per la cottura. Infatti resiste bene alle alte temperature: la buccia si raggrinzisce e la polpa diventa più morbida senza perdere consistenza. Per questo è protagonista di molte ricette tipiche della cucina piemontese, anche grazie alla buona serbevolezza: raccolta in autunno, matura nei fruttai da fine dicembre fino a marzo.

Tra i piatti della tradizione troviamo la cognà, la salsa simile a una confettura, servita con il classico bollito alla piemontese oppure con i formaggi o la polenta: è a base di mosto d'uva e frutta di stagione come mele cotogne, prugne, pere Martin Sec, frutta secca e spezie. Oppure il timballo, con base di frolla a cui viene aggiunta farina di mais, ripieno di pere cotte nel vino rosso speziato. Un connubio, quest'ultimo, particolarmente riuscito, alla base della ricetta più classica con le piccole pere, esaltate da un buon rosso piemontese, dal Barolo al Nebbiolo. Il dessert si può arricchire con il cioccolato fuso (come nella preparazione del servizio che trovate qui accanto, tradizionale della Valsusa) ma anche con il mascarpone caldo, altra specialità di origine piemontese. Tra le varianti più insolite, quella dello chef Sergio Zuin propone come base una crema di gorgonzola e panna mescolati con mascarpone e Marsala. L'abbinamento con il formaggio è ottimo anche per altri piatti come tartellette, torte salate, risotti, primi piatti di pasta. Infine le Martin Sec possono arricchire un piatto di carne come un arrosto o uno spezzatino.



Piatto Easy Life.
Indirizzi a pagina 122

SCEGLI L'AMBIENTE, SCEGLI MENOTRENTA

Direttamente dal mare
la qualità e il gusto del pesce,
sulla tua tavola



Foto e ricetta di Sonia Peronaci

Dieta



UNA CUCINA ESSENZIALE,
VICINA ALLA NATURA, CAPACE
DI ESALTARE I POCHI
INGREDIENTI DEL TERRITORIO
IN PIATTI DI SOSTANZA
E DI CARATTERE

a cura di Silvia Tatozzi, testi di Enza Dalessandri e Dominik
Flammer, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca
Salvemini, in cucina Elena Tettamanzi

Latte, polenta, una minestra di verdure. Sulle Alpi si limitava a questo il cibo quotidiano: il clima rigido, i terreni poveri e i difficili scambi commerciali non consentivano molto di più. Così di valle in valle, con sorprendenti risonanze, dai pochi ingredienti disponibili in quota sono nati piatti essenziali e di carattere, che marciano lo stretto legame tra uomo e ambiente.

alpina



Il simbolo più autentico della cucina di montagna è per tutti la polenta, eppure questa specialità - così come la conosciamo - conta meno di tre secoli, perché solo alla metà del '700 il mais raggiunse le ultime valli alpine, sostituendo i cereali usati in passato per le tradizionali polentine: miglio, panico o, nel peggiore dei casi, sorgo. L'impatto fu tale da modificare in modo radicale le coltivazioni e le abitudini alimentari, cancellando la memoria di quelle

antiche creme di cereali. Così, la polenta di granturco divenne cibo quotidiano, da servire a seconda della stagione con latte freddo, erbe spontanee, verdure dell'orto, funghi, formaggio. Se la polenta è arrivata in quota nel XVIII secolo, per la patata c'è voluto un altro secolo. Fino ad allora era la rapa l'ortaggio più coltivato, perché si adattava al freddo e al terreno di montagna e si poteva conservare nel lungo inverno per preparare corroboranti zuppe insieme ai cavoli. *segue >*

Per i tuberi del Nuovo Mondo non fu facile imporsi: si credeva che portassero lebbra, scrofolite e sifilide e venivano quindi destinati ai maiali. Ma le diverse carestie, e in particolare quella del 1815, furono l'occasione di riscatto per le patate, che aiutarono la gente di montagna a vincere la fame.

Tanto latte, niente carne

Nelle vallate alpine le famiglie vivevano in gran parte di allevamento bovino (e più raramente di capre), bestiame che garantiva la produzione di latte con cui fare burro e formaggio, non la carne; lo testimoniano gli antichi contratti d'affitto che prevedevano una parte del canone in denaro e un'altra in natura sotto forma di *casei et seracia*, ovvero formaggi e ricotte. Più del formaggio, prezioso perché destinato alla vendita e quindi consumato con moderazione in famiglia, era il latte la vera fonte di proteine. Nei consumi quotidiani era onnipresente: insaporito con un po' di caffè d'orzo, si prestava alla più quotidiana delle colazioni; allungato con l'acqua, diventava la base per zuppe e minestre, così come per pappe e polentine; fresco o cagliato, accompagnava in estate la polenta e, se arricchito con un goccio di vino, diventava persino un ottimo ricostituente. La carne, invece, non rientrava nella dieta di montagna, arrivava in tavola solo quando una mucca o una gallina moriva, per malattia o per vecchiaia. Solo le famiglie più ricche potevano permettersi di allevare un maiale all'anno, assicurandosi proteine nobili con la carne e grassi preziosi con lardo e strutto.

Un pastore guida il suo gregge di capre camosciate; questa razza, originaria dell'Oberland bernese, è ormai diffusa in tutto l'arco alpino. Nella pagina precedente, un casaro gusta con un giovane vacaro la polenta di farina bianca con latte e burro. Foto tratte dal libro *L'eredità culinaria delle Alpi*, di Dominik Flammer e Sylvan Müller, Edizioni Casagrande.

Una volta l'anno pane fresco

Il pane nero, cibo povero della tradizione, era in realtà un alimento di festa, preparato poche volte l'anno; in molti paesi di Piemonte e Valle d'Aosta fino ai primi del '900 la panificazione si concentrava addirittura in un unico giorno, appena prima dell'inverno. E diventava un rito collettivo, celebrato in ogni paese ai forni consorziati, dove le famiglie si ritrovavano per la cottura delle pagnotte. L'impasto veniva preparato a casa con farine povere, qualche volta con l'aggiunta di castagne, semi e frutta secca. Ed era quasi sempre di segale, il cereale più diffuso in alta quota perché resistente e produttivo. Nei primi giorni il pane si consumava fresco, poi si teneva a seccare nel fienile per un anno intero, da riutilizzare anche nei tozzi più piccoli per il corroborante pancotto, considerato medicamentoso e ricostituente.

Nei mesi primaverili, quando nell'orto era tempo di semina, si raccoglievano le erbe selvatiche, da consumare crude in insalata o cotte in zuppe, minestre e frittate: spinaci selvatici, cicorie, dente di leone, malva, valeriana, rabarbaro di montagna e tanti fiori, viole, primule, margheritine. L'ortica, poi, era protagonista della classica minestra serale con riso e latte; e se avanzava, eccola pronta al mattino per essere rinfrescata con poco latte appena munto come alternativa al latte con caffè d'orzo. Se le verdure fresche facevano capolino solo pochi mesi l'anno e in varietà molto limitate, la frutta era una rarità; a eccezione delle castagne, che, raccolte sul posto o importate dalle località più a valle, si consumavano anche in alta montagna arrostiti, lessati o ancora essiccati e poi cotti nel latte o nelle minestre. Allontanando lo spettro della fame, almeno per quel giorno.

Enza Dalessandri

QUATTRO STATI, UN'UNICA CUCINA

Sono tante le tradizioni gastronomiche delle regioni alpine italiane nate dall'interscambio con gli altri Paesi affacciati sulla catena montuosa. Perché è lungo il crinale che separa Nord e Sud Europa che si sono affermate innovazioni culinarie e agronomiche tramandate poi di valle in valle e trasformate in specialità locali con ingredienti nuovi e adattamenti originali. Nelle acque dei laghi prealpini, per esempio, oggi nuotano i coregoni, che fino a 150 anni fa si trovavano solo a nord delle Alpi. Sono stati introdotti nelle nostre acque dolci nella seconda metà dell'800 per integrare la popolazione ittica sempre più scarsa. Così, da tempo, nella tradizionale ricetta del pesce in carpione lavarello e coregone sostituiscono agone e alborella.

Formaggio italiano da latte svizzero

Anche la tradizione casearia ha risentito di queste influenze. Sul versante italiano delle Alpi oggi pascola in gran parte bestiame di razza bruna alpina, originaria del cantone svizzero Schwyz: a Bagolino, nell'alto bresciano, con il latte di queste vacche si produce il Bagoss, formaggio a pasta cruda colorata con lo zafferano; in Val Vestino, nell'Alto Garda bresciano, si fa invece il formaggio d'alpeggio Tombea. La stessa direttrice nord-sud l'hanno seguita, a partire dal XVI secolo, anche i pasticciari svizzeri dell'Engadina, che si sono inizialmente insediati a Venezia per poi trasferirsi in altre zone italiane dopo la cacciata dalla città. Con sé portarono le conoscenze per la preparazione del gelato, contribuendo al suo successo. E se dagli inizi del '500 i casari di tutto l'arco alpino hanno imparato dai pastori bergamaschi la sapienza nell'uso del caglio, secoli dopo sono stati i pastori

della Svizzera occidentale a realizzare la fontina in Valle d'Aosta, influenzandone la tradizione.

Polenta nera e gialla

Le differenze climatiche sono state determinanti nel definire le tradizioni locali. Il grano saraceno, portato in Europa dai crociati, ha trovato presto una nuova patria in Friuli e in Alto Adige, mentre il mais, importato dai latifondisti spagnoli, è rimasto a lungo confinato sui versanti meridionali delle Alpi prima che nuove tecniche di coltivazione ne consentissero lo sviluppo più a nord, con varietà più resistenti. *Plenten* nera e gialla, come gli altoatesini chiamano la polenta di grano saraceno e di mais, sono state per secoli il nutrimento principale in questa provincia e nei territori vicini. La dieta tradizionale dei nostri montanari si fondava su piatti a base di latte, ricotta e formaggio o zuppe. Tra le ricette più diffuse, dalla Valle d'Aosta fino all'Alto Adige, la minestra d'orzo e il pane di segale. Fino ai 2000 metri sui due versanti delle Alpi si riusciva infatti a coltivare questo cereale, ingrediente base dell'impasto a cui si mescolavano semi di finocchio, anice, trifoglio e coriandolo. Più a sud, invece, il pane era a base di frumento.

Dai distillati ai dolci

L'area alpina è anche patria dei distillati di erbe di montagna. Il più antico amaro alpino lo distillavano i religiosi francesi nei monasteri della Savoia, portando poi il loro *Arquebuse de l'Hermitage* a Torino. Anche l'Alpestre piemontese conosce molti discendenti, dall'*Alpenkräuterbitter* austriaco, allo *Schlossbitter* bavarese, all'*Alpenbitter* svizzero. Questa parentela si mostra anche nei lievitati di festa: dal *Reindling* della Carinzia, noto in Friuli come *Gubana*, allo *Zelten* dell'Alto Adige, che corrisponde all'omonimo dolce austriaco.

Dominik Flammer

Sotto: un apicoltore della Stiria, in Austria: fino all'arrivo della barbabietola da zucchero il miele era il principale dolcificante nell'area alpina (Multimediale Sammlungen/UMJ, dettaglio); pani di segale da cuocere al forno comunale di Kippel nel Canton Vallese svizzero (Emile Dunand, Médiathèque Valais, dettaglio); l'antica produzione del bitto all'aperto. Foto tratte dal libro *L'eredità culinaria delle Alpi* di Dominik Flammer e Sylvan Müller, Edizioni Casagrande.





TORTA DI PATATE
DI PEZZO
pag. 51



DUFA
pag. 51



MINESTRA AL FORMAGGIO

pag. 52







TIRTLEN
pag. 52





UN VIAGGIO TRA LE DESTINAZIONI DEL GUSTO

destinationgusto.it
lo shop online per gli amanti
del buon cibo.

Iscriviti alla newsletter:
ricevi subito uno sconto di benvenuto
e sei sempre aggiornato sulle promozioni dedicate.

Con **Destination Gusto** porti a tavola i sapori
e la tradizione del buon vivere, bere e mangiare italiano.



Messaggio pubblicitario di Intesa Sanpaolo e di B2X.

Il sito web www.destinationgusto.it è di proprietà di Intesa Sanpaolo ed è gestito dalla Società B2X srl. I prodotti offerti sul sito web www.destinationgusto.it sono venduti direttamente da B2X che è responsabile della vendita.

Destination Gusto è un'iniziativa di

INTESA  **SANPAOLO**

POUMPA (PIEMONTE)

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

**500 g di farina 00 + quella per il piano di lavoro –
10 g di lievito di birra fresco – 300 g di castagne – sale**

1 Portate a ebollizione abbondante acqua in una pentola. Lavate con cura le castagne e incidete la buccia orizzontalmente con un coltellino affilato, lungo la parte bombata, facendo attenzione a non toccare la polpa. Tuffatele nell'acqua bollente per 8-10 minuti. Sgocciolatele con un mestolo forato, poche alla volta, su un telo pulito. Lasciatele appena intiepidire, quindi sbucciatele partendo dall'incisione praticata sul guscio ed eliminate la pellicina che riveste la polpa. Rimettetele poi nella pentola con l'acqua bollente e lessatele per altri 25-30 minuti. Sgocciolatele, fatele intiepidire e infine tagliate ogni castagna a metà.

2 Fate sciogliere il lievito in 1/2 bicchiere di acqua tiepida. Miscelate la farina con 1 cucchiaino di sale, unite il lievito sciolto e altri 240 ml di acqua tiepida e lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, ma non appiccicoso; trasferitelo in una ciotola pulita, praticate un taglio a croce, coprite con un panno umido e fate riposare in un ambiente tiepido per 2 ore.

3 Riprendete l'impasto e lavoratelo nuovamente sul piano di lavoro leggermente infarinato incorporando le castagne preparate. Dividete l'impasto in 2 pagnottelle, disponetele ben distanziate sulla placca del forno rivestita con un foglio di carta da forno e lasciatele lievitare per un'altra ora. Cuocete i pani nel forno a 200° per 30 minuti.

TORTA DI PATATE DI PEZZO (LOMBARDIA)

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
570 CAL/PORZIONE

**2 kg di patate – 2 uova – 150 g di formaggio di malga
– 1 cipolla – 2 cucchiaini di latte – 30 g di fichi secchi
– 120 g di burro – noce moscata – sale – pepe**

1 Utilizzando un grosso coltello ben affilato tagliate il formaggio di malga a fettine molto sottili e poi privatele della crosta. Lessate le patate senza sbucciarle per 40 minuti, partendo da acqua fredda salata. Intanto sbucciate la cipolla, tritatela molto finemente e fatela rosolare in un padellino con 100 g di burro.

2 Scolate le patate, sbucciatele ancora calde, schiacciatele con una forchetta in una ciotola e fatele intiepidire. Salate, pepate, profumate con un pizzico di noce moscata grattugiata e incorporate il burro con le cipolle, 100 g di formaggio a fettine, il latte e le uova sgusciate. Mescolate bene per amalgamare.

3 Distribuite il composto di patate preparato in una teglia da 24 cm di diametro dai bordi alti rivestita con un foglio di carta da forno, guarnite con il burro rimasto a fiocchetti, il formaggio di malga avanzato a fettine e i fichi secchi, tagliati a metà. Infornate a 150° per 15-20 minuti o finché la torta di patate risulterà ben dorata in superficie. Sfornate, fate riposare per 5 minuti e servite.

DUFA (VENETO)

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 50 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

**600 g di zucca – 250 g di fagioli di Lamon secchi già ammollati – 250 g di farina di mais fioretto –
3 litri di latte – 1 foglia di alloro – 20 g di burro – sale**

1 Posizionate la zucca su un tagliere e tagliatela a spicchi con un pesante coltello. Eliminate la buccia, i semi e i filamenti e tagliate la polpa a pezzi. Trasferite i fagioli in una pentola con un litro di acqua salata, la foglia di alloro e cuoceteli per circa 1 ora. Trascorsi i primi 30 minuti aggiungete la polpa di zucca e proseguite la cottura fino a quando sia i fagioli sia la zucca risulteranno teneri.

2 Eliminate l'alloro e passate i fagioli con la zucca allo schiacciap patate facendoli cadere in una ciotola capiente. Trasferiteli poi in un paiolo, aggiungete 2 litri di latte, un pizzico di sale e portate a bollore mescolando.

3 Versate a pioggia la farina di mais nel paiolo poca alla volta, mescolando con un mestolo di legno. Fate cuocere la polenta per 40 minuti a fiamma bassa, mescolando spesso. A cottura ultimata, incorporate il burro. Servite la polenta nei piatti fondi, accompagnandola con il latte freddo rimasto distribuito in 6 ciotoline individuali: ciascun commensale immergerà ogni volta il cucchiaino con la polenta nel latte freddo prima di portarlo alla bocca.

INTERVISTA



Buono, locale, sostenibile

DALL'ALTO DEI 1.500 METRI DI SAN CASSIANO E DELLE TRE STELLE DEL ST. HUBERTUS, NORBERT NIEDERKOFER INCROCIA IN MODO SUPERLATIVO LE ANTICHE TRADIZIONI ALPINE E UNA SOSTENIBILITÀ CHE LEGA NATURA, CULTURA E GASTRONOMIA. IN UNA FILOSOFIA CHE DEFINISCE **COOK THE MOUNTAINS**.

COSA SIGNIFICA?

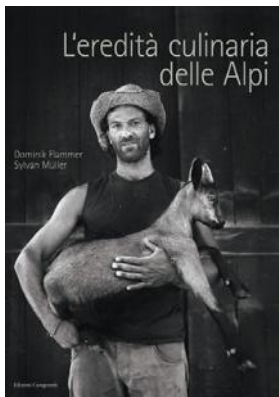
È UNO STILE DI VITA, NEL RISPETTO ASSOLUTO DELLA NATURA. USIAMO PRODOTTI DI MONTAGNA, DI PROSSIMITÀ, NIENTE VERDURE DI SERRA, NÉ AGRUMI, NÉ OLIO DI OLIVA, SCEGLIENDO DIRETTAMENTE I FORNITORI LOCALI, SENZA INTERMEDIARI: CONTADINI, ALLEVATORI, CHI FA FORAGING. E RISPETTIAMO I TEMPI DELLA NATURA: QUANDO ARRIVANO I PRODOTTI, LI INSERIAMO NEL MENU. OPPURE LI METTIAMO IN CONSERVA PER L'INVERNO.

QUALI SONO GLI INGREDIENTI PREFERITI?

CERCHIAMO DI PROMUOVERE LA BIODIVERSITÀ, USANDO TANTE VARIETÀ LOCALI DI FRUTTA E VERDURA, NON LE SOLITE. E USIAMO OGNI PARTE DEGLI ANIMALI, ANCHE IL QUINTO QUARTO, PER UNO STILE DI CUCINA SOSTENIBILE.

E I PIATTI PIÙ AMATI?

GNOCCHI DI RAPA ROSSI, ORZOTTO CON ERBE SPONTANEE, DITALINI DI FARRO IN ESSENZA DI SELVAGGINA.



Storia di prodotti e produttori in alta quota

L'EREDITÀ CULINARIA DELLE ALPI, IL VOLUME REALIZZATO A QUATTRO MANI DA DOMINIK FLAMMER E SYLVAN MÜLLER, È UN VIAGGIO STRAORDINARIO TRA I MIGLIORI PRODOTTI DI TUTTO L'ARCO ALPINO: DALLA CARNE AL PESCE D'ACQUA DOLCE, DALLA FRUTTA ALLE VERDURE, DAL FORMAGGIO ALLE ERBE SELVATICHE. NELLO SCENARIO UNICO DELLE ALPI TANTE STORIE DI PRODOTTI PRELIBATI E DI FAMIGLIE CHE DA GENERAZIONI DEDICANO LA LORO VITA A COLTIVAZIONI E ALLEVAMENTI CON UNA PASSIONE E UNA CURA CHE NE GARANTISCONO SEMPRE L'ASSOLUTA ECCELLENZA. ORGANIZZATO IN DIVERSE SEZIONI TEMATICHE (LA CULTURA CEREALICOLA ALPINA, I GRASSI, I FORMAGGI, LE ANTICHE RAZZE DI BESTIAME, IL PESCE, LA FRUTTA E LA VERDURA, LE PIANTE SPONTANEE, LE SPEZIE, GLI AROMI, L'ALIMENTAZIONE IN TEMPI DI MAGRA), IL VOLUME È CORREDATO DA IMMAGINI DI GRANDE SUGGERIZIONE (EDIZIONI CASAGRANDE, 75 EURO).

MINESTRA AL FORMAGGIO (VALLE D'AOSTA)

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

50 g di farina 00 – 1 litro di brodo vegetale
– 100 g di toma fresca – 2 tuorli – latte
– pane di segale raffermo – burro – pepe

1 Mescolate i tuorli con un po' di latte. Fate fondere 50 g di burro in una casseruola antiaderente, poi incorporate la farina setacciata e diluite il roux con il brodo caldo. Quando sarà ben omogeneo, aggiungete 50 g di toma tagliata a fettine e fatela sciogliere a fuoco dolce mescolando continuamente.
2 Togliete la casseruola dal fuoco e incorporate il mix di tuorli e latte, mescolando energicamente con una frusta. Versate la minestra nei piatti in cui avrete diviso il pane di segale spezzettato, aggiungete la toma rimasta a tocchetti e completate con una generosa macinata di pepe.

GNOCCHI DI SAURIS (FRIULI VENEZIA GIULIA)

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 5 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

per gli gnocchi 200 g di pane raffermo – 250 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 100 g di ricotta affumicata – 50 g di prosciutto di Sauris
– 50 g di salame crudo – 300 ml di latte – 2 uova
– 2 foglie di alloro – semi di cumino – sale
per condire 70 g di burro – 50 g di ricotta affumicata

1 Spezzettate il pane, mettetelo in una ciotola e copritelo con il latte freddo, lasciandolo a bagno per 30 minuti. Intanto tritate grossolanamente il prosciutto e il salame.
2 Strizzate bene il pane, sminuzzatelo e riunitelo in una ciotola con il trito di salumi, le uova sgusciate, la farina setacciata, la ricotta e 1 cucchiaino di semi di cumino; salate e amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo. Se risultasse troppo morbido, aggiungete ancora poca farina.
3 Dividete l'impasto in 7-8 parti; fatele rotolare sulla spianatoia infarinata in modo da ottenere dei bastoncini da circa 1,5-2 cm di diametro e infine tagliateli a tocchetti di 2,5 cm. Disponete man mano gli gnocchi su vassoi rivestiti con fogli di carta da forno, allargandoli bene e senza sovrapporli. Procedete allo stesso modo con l'impasto rimasto, fino a esaurirlo.
4 Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata a cui avrete aggiunto le foglie di alloro.

Intanto fate sciogliere il burro in un padellino. Quando gli gnocchi verranno a galla, scolateli man mano con il mestolo forato e trasferiteli in un piatto da portata. Conditeli con il burro fuso e la ricotta affumicata grattugiata con una grattugia a fori larghi.

TIRTLEN (TRENTINO ALTO ADIGE)

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
510 CAL/PORZIONE

per la pasta 170 g di farina di segale
– 80 g di farina 00 – 100 ml di latte – 1 uovo
– olio di semi di arachide per friggere – sale
per il ripieno 350 g di crauti in conserva
– 50 g di burro – 1 cipolla piccola – 1 cucchiaino di farina 00 – 1/2 bicchiere di panna fresca – 2 cucchiaini di aceto di vino bianco

1 Per la pasta: mescolate le due farine sul piano di lavoro, formate un incavo e unite un pizzico di sale, il latte e l'uovo sgusciato. Mescolate l'uovo e il latte con la forchetta e iniziate a incorporare man mano la farina dall'esterno verso l'interno. Lavorate il composto con le mani fino a renderlo omogeneo; copritelo con un telo pulito e fatelo riposare per 30 minuti.
2 Preparate intanto il ripieno: sgocciolate i crauti in un colapasta, trasferiteli in una casseruola e fateli appassire a fuoco basso; aggiungete l'aceto e proseguite la cottura per 30 minuti, bagnandoli ogni tanto con poca acqua calda. Sbucciate la cipolla, tritatela finemente e fatela soffriggere con 30 g di burro in un pentolino; poi unite la farina e fatela tostare mescolando con un mestolo di legno. Infine incorporate il composto nella casseruola con i crauti, aggiungete la panna e il burro rimasto e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.
3 Stendete la pasta in modo da ricavare una sfoglia da 2 mm di spessore. Con un coppapasta da 7-8 cm di diametro ricavate dei dischi. Disponete un cucchiaino di ripieno su metà dei dischi, bagnate i bordi con acqua, coprite con i dischi rimasti, facendo aderire bene i bordi per sigillarli. Friggete pochi tirtlen alla volta nell'olio ben caldo finché saranno dorati su entrambi i lati. Scolateli con un mestolo forato su carta per fritti e servite.

COME DICEVA
MIA NONNA
IN CUCINA
CI VOGLIONO
3 CUOCHI



3 CUOCHI UNISCE TRE GENERAZIONI
NEL SEGNO DELLA QUALITÀ
DAL 1935

Da sinistra: da sommelier il tirabuscio in acciaio inox con impugnatura in rovere e wenge finemente incisa (€ 134, **Legnoart**); adatto a ogni collo di bottiglia il cavatappi a leva in acciaio inox dal design essenziale (€ 45,95, **Zwilling**); in resina termoplastica il cavatappi che porta il nome del suo designer Alessandro Mendini (€ 42, **Alessi**). Indirizzi a pagina 122



Cavatappi

NATO A FINE SETTECENTO, OGGI
CONSENTE PERSINO
DI VERSARE IL VINO SENZA
TOGLIERE IL TURACCIOLO

a cura di **Monica Pilotto**, testo di **Martina Liverani**, ricetta di **Claudia Compagni**, foto di **Felice Scoccimarro**, styling di **Alkèmia**

Tra tutti gli oggetti del mondo, i pezzi da museo sono quelli a cui tocca aiutarci a ricordare chi siamo, sfidare il tempo e raccontare storie. Il cavatappi è certamente uno di questi, tanto che in Italia esistono ben due musei dedicati alla sua storia: quello di Barolo, nelle Langhe, e quello di Montecalvo Versiggia, nel Pavese. E se l'ideazione del cavatappi deve in parte ringraziare quel genio di Archimede (che inventò la vite senza fine), oggi la moderna tecnologia fa sì che le bottiglie si aprano addirittura senza togliere il tappo. Tutto questo per dire che lo sturabottiglie, uno degli utensili per la tavola più usati quotidianamente, ha una storia che va dalla Magna Grecia alla ricerca e sviluppo dell'ingegneria contemporanea, passando per designer ed appassionati

di vino che hanno dato il proprio contributo a questa epopea.

Il cavatappi nasce per necessità, quando le prime bottiglie in vetro vengono sigillate con tappi

di sughero alla fine del XVIII secolo in Inghilterra e iniziano a circolare rudimentali strumenti a forma di "vermi d'acciaio". Da quel momento inventori e designer depositano senza sosta migliaia di brevetti per migliorare, rinnovare, ridisegnare questo oggetto così amato e popolare. Il primo brevetto al mondo per un cavatappi viene depositato dal reverendo inglese Samuel Henshall nel 1795: la sua invenzione consiste nell'aggiungere alla vite di acciaio un manico di legno e un cerchio al di là del quale il tappo non riesce più a girare. La successiva innovazione si deve al tedesco

l'evoluzione del tirabuscìon

Indispensabile strumento della civiltà della tavola, il cavatappi nel corso del tempo è stato realizzato in tutte le fogge e con materiali diversi, con importanti miglioramenti tecnici.

Fa parte del nostro quotidiano, è un utensile necessario, amato e popolare.

TORTA SPEZIATA AL VINO ROSSO E CIOCCOLATO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

150 g di farina 00 –
120 g di zucchero
– **100 g di burro** – **3 uova**
– **8 g di lievito per dolci**
– **1/2 l di vino rosso**
– **4 cm di cannella in
stecca** – **2 chiodi di
garofano** – **2 bacche di
pepe garofanato**
– **20 g di cacao amaro
in polvere** – **1/2 bacca
di vaniglia** – **150 g di
cioccolato fondente**
– **0,75 dl di panna** – **mini
kiwi per il decoro** – **sale**

1 Versate il vino in una casseruola, unite la metà dello zucchero, le spezie e la bacca di vaniglia incisa nel senso della lunghezza, quindi fate ridurre su fiamma alta fino a ottenere 2,5 dl di vino cotto. Filtratelo e lasciatelo raffreddare.

2 Montate le uova con le fruste elettriche con lo zucchero rimasto e un pizzico di sale, unite la farina setacciata con il lievito

e il cacao, il burro sciolto a bagnomaria e intiepidito, 100 g di cioccolato fondente grattugiato e il vino ridotto, poi mescolate con una frusta.

3 Versate l'impasto in uno stampo a cerniera di 18 cm di diametro rivestito con carta da forno e cuocete la torta in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti. Levatela dallo stampo, fatela raffreddare su una gratella e glassatela con il cioccolato rimasto tritato finemente e sciolto con la panna bollente. Decorate a piacere con i mini kiwi.

Carl F.A. Wienke che nel 1882 inventa il "Waiter's Friend", letteralmente: amico del cameriere. Questo tirabuscì, sottile e pieghevole, con forma simile a un coltellino tascabile, utilizza una vite e una leva singola. Proprio come fa oggi il cavatappi da sommelier, fa leva sul collo della bottiglia di vino, facilitando la trazione verso l'alto del tappo.

Il cavaturaccioli più scenografico è certamente quello a doppia leva con pignone e cremagliera centrale, brevettato dal designer italiano Dominick Rosati nel 1930. Mentre giri la vite nel sughero, un paio di leve si alzano come se fossero ali su ciascun lato del collo della bottiglia. Tra i designer più attivi c'è Herbert Allen, ingegnere petrolifero e aerospaziale che per primo ha utilizzato plastica e metalli moderni per produrre nel 1975 lo Screwpull, un cavatappi così elegante che è entrato nella collezione permanente del MoMA di New York (sempre a proposito di musei). Ed è ancora una volta un appassionato a mettere il nome accanto alla storia moderna del cavatappi: Greg Lambrecht ha una laurea al MIT di Boston e la sua invenzione cambia per sempre il modo di aprire una bottiglia. Il primo modello di Coravin è del 2013. Il segreto sta in un ago sottile che perfora il tappo di sughero senza togliere la capsula di alluminio. Una volta entrato, l'ago immette nella bottiglia un gas - l'argon - totalmente inerte e privo di ogni tipo di sapore o odore che rimpiazza l'aria e consente così al vino che resta in bottiglia, ancora perfettamente sigillata, di non ossidarsi e rimanere per giorni inalterato. Nei musei del futuro ci sarà un posto per il Coravin, intanto è oggetto di culto di appassionati e addetti ai lavori.



utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Il cavatappi a leva in lega di zinco, capace di aprire senza sforzo qualsiasi bottiglia, fa parte di un set di cinque pezzi con taglia capsula, tappo in acciaio inox, dosatore e vite extra (€ 39). **Bergner**



Mostra ciò che accade in totale trasparenza il cavaturaccioli elettrico con funzione taglia capsule: la vite affonda, afferra ed estrae il sughero e infine il tappo viene rilasciato mediante l'apposito pulsante (€ 14,90). **Kasanova**

INTERVISTA



FOTO DI MARINIA SPIRONATTI

La parola al wine director Vincenzo Donatiello

DEL RISTORANTE PIAZZA DUOMO DI ALBA (CN), TRE STELLE MICHELIN E 18° MIGLIOR RISTORANTE AL MONDO NELLA NUOVA CLASSIFICA DEL THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS.

CHE RAPPORTO HAI CON IL CAVATAPPI?

PER ME È UN OGGETTO DI CULTO E NE HO SEMPRE UNO CON ME. HO UNA VASTA COLLEZIONE, DA QUELLI PIÙ PARTICOLARI A QUELLI PERSONALIZZATI CON LE MIE INIZIALI. E COME OGNI COLLEZIONISTA CHE SI RISPETTI, NON HO INTENZIONE DI FERMARMI QUI.

UN CONSIGLIO DA ADDETTO AI LAVORI PER L'ACQUISTO DI UN CAVATAPPI PER USO DOMESTICO?

CONSIGLIO COMUNQUE UN CAVATAPPI DI STILE PROFESSIONALE, MEGLIO CON IL COLTELLINO INCORPORATO CHE ABBAIA PERÒ LA LAMA DRIITTA ALTRIMENTI SI CORRE IL RISCHIO DI TAGLIARSI CON LA CAPSULA DI ALLUMINIO. È IMPORTANTE CHE IL MANICO SIA SOLIDO E LA PRESA SICURA, PER EVITARE DI FARSI MALE O ANCHE SOLO CHE LA MANO SCIVOLI.

CHE IDEA HAI DEL CORAVIN?

TROVO CHE SIA UN OTTIMO SOSTITUTO DEL CAVATAPPI DA USARE PER QUELLE VOLTE IN CUI SI È SICURI DI NON FINIRE UNA BOTTIGLIA, MA INVECE SI PREFERISCA ASSAGGIARE PIÙ VINI. LA TECNOLOGIA DEL CORAVIN PERMETTE DI MANTENERE IL VINO INALTERATO ANCHE PER QUALCHE SETTIMANA.



Si ispira a un cavatappi di inizio 1900, BarCraft Lazy Fish a forma di pesce con meccanismo a fisarmonica che consente di estrarre con il minimo sforzo anche il più ostinato dei tappi (€ 38,28). **Kitchen Craft su Amazon**



L'Amico del Sommelier: così si chiama il tirabusciò degli appassionati e degli esperti sommelier. Realizzato con un sistema brevettato regolabile a due altezze, è completo di coltellino per rimuovere la capsula in un attimo (€ 25). **Le Creuset**



Elegante nelle sue linee essenziali, l'apribottiglie disegnato nel 1974 da Peter Holmblad coniuga l'estetica all'estrema funzionalità; in acciaio inox è indistruttibile (€ 49,95). **Stelton su finnishdesignshop.it**



In acciaio inox satinato e resina il cavatappi Champ a leva verticale è completo di base stabile; l'estrazione del turacciolo, in sughero o in plastica, richiede il minimo sforzo: basta semplicemente girare la leva (€ 41). **AdHoc**

Emana riflessi dorati lo sturabottiglie da parete Boj in rame invecchiato: con questo modello non è necessario reggere la bottiglia perché il collo resta bloccato in un apposito aggancio (€ 229). Su richiesta l'asse in legno da parete. **Lorenzi Milano**



si conserva più a lungo

Con il sistema Timeless Wine Three SL il vino viene versato nel calice senza mai togliere il tappo che verrà solo attraversato da un ago. Il set comprende: due capsule di gas argon necessarie a conservare il vino, due tappi a vite, un aeratore e uno strumento di pulizia dell'ago. E la quantità di nettare di Bacco rimasta in bottiglia potrà essere consumata nelle successive settimane, mesi o anche anni (€ 229,99). **Coravin**



Il segreto di una ricetta gourmet.

Foxy Cartapaglia è l'ingrediente indispensabile delle ricette degli chef.

Grazie alla resistenza e all'assorbenza uniche, trasforma ogni fritto in un piatto straordinariamente delicato e leggero.

Per questo è l'asciugatutto scelto da Gambero Rosso.



Mantova

Potrà sembrare strano, ma il cuore di Mantova batte tra le acque. Lo si scopre attraversando il Ponte San Giorgio dove la città si specchia tra le onde del Lago di Mezzo e del Lago Inferiore. E anche seguendo i capricci del Rio, il canale che taglia a metà il centro storico sbucando, all'improvviso, tra le case, nascondendosi tra giardini e palazzi, riemergendo alle Beccherie e alle Pescherie, i grandi mercati cinquecenteschi progettati da Giulio Romano. Passo dopo passo, la città continua a sorprendere con i suoi tesori. Ecco in piazza delle Erbe la millenaria Rotonda di San Lorenzo. *segue >*

LA CUCINA DEI GONZAGA, LE RICCHE PASTE RIPIENE, I DOLCI E LE MOSTARDE ACCOMPAGNANO LA SCOPERTA DI UNA CITTÀ Densa D'ARTE E DI SORPRESE

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto di Francesca Moscheni. Si ringrazia Antica Hosteria Leoncino Rosso per le ricette e la realizzazione dei piatti



Il Castello di San Giorgio, i tetti del Palazzo Ducale e la cupola di Sant'Andrea, fotografati dal Ponte San Giorgio al tramonto, si riflettono nelle acque del lago Inferiore.





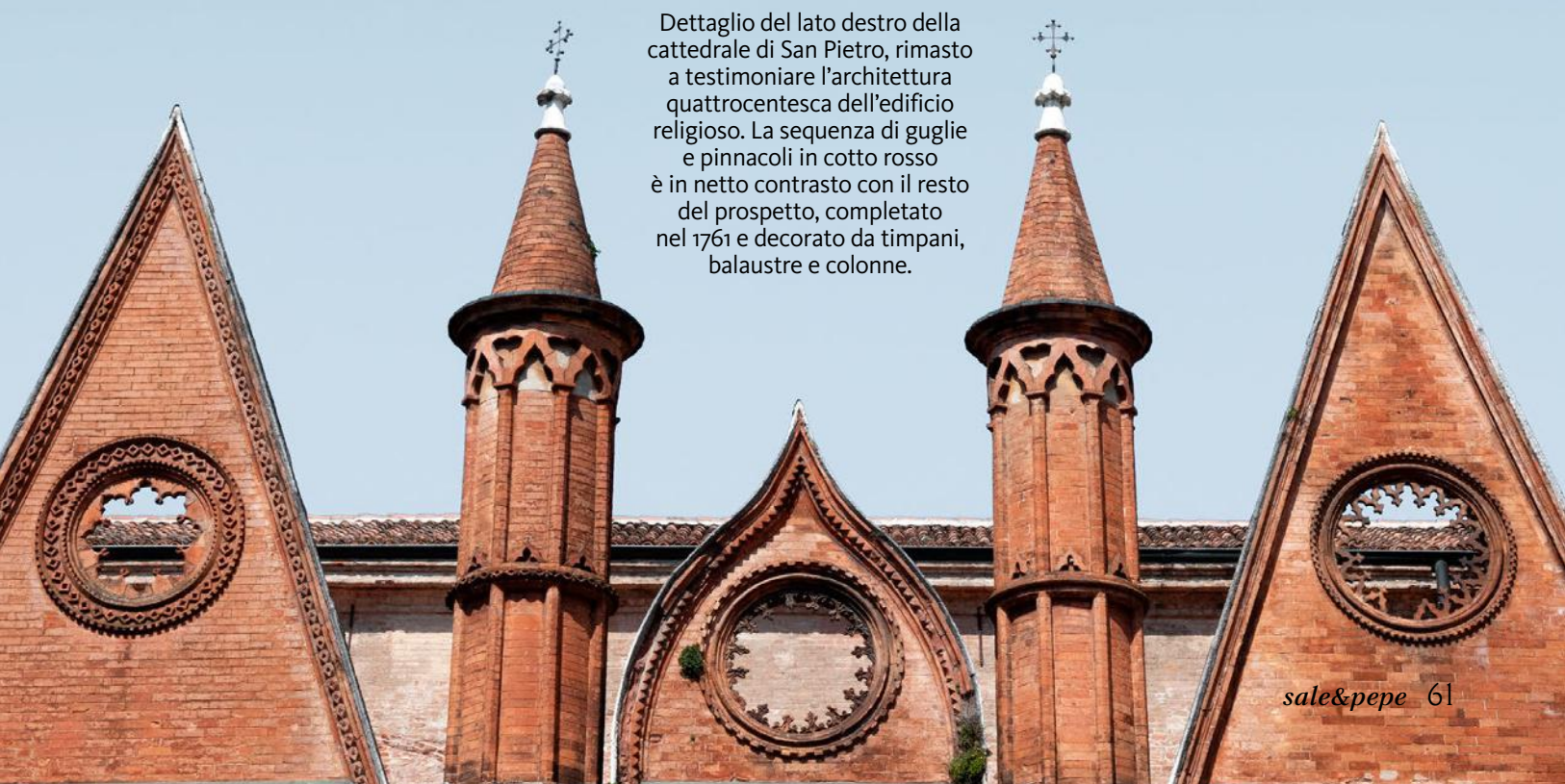
A lato, il caffè Caravatti, classico indirizzo per l'aperitivo. In basso da sinistra: la Torre della Gabbia, lo chef Vanni Righi dell'osteria Lo Scalco Grasso e gli affreschi della Sala di Troia, nel palazzo Ducale.



In piazza Mantegna, a incantare lo sguardo è la Basilica di Sant'Andrea che Leon Battista Alberti disegnò ispirandosi agli archi trionfali dell'antica Roma. Il suggestivo trekking urbano continua in piazza Sordello con il Duomo, Palazzo Bonacolsi e soprattutto "lui" il Palazzo Ducale. Dotata di un migliaio di stanze, la residenza ufficiale dei Gonzaga è una reggia tra le più grandi d'Europa, un assemblaggio di edifici, cortili e giardini, un unicum architettonico impreziosito dalle opere degli artisti di corte. Pisanello, tra i primi, con i suoi affreschi ispirati alle storie dei cavalieri della Tavola Rotonda, e poi Rubens con il suo grande dipinto che celebra la gloria dei Gonzaga, e ancora Giulio Romano con il ciclo di affreschi della Sala di Troia o Raffaello, autore dei cartoni preparatori per la serie di arazzi con le storie degli apostoli Pietro e Paolo. Il gioiello del palazzo è però un altro e da solo vale la visita: si tratta della famosa Camera degli Sposi di Andrea Mantegna, voluta dal marchese Ludovico II per celebrare la sua dinastia. Nella "camera picta" (ai tempi di Mantegna la chiamavano così) vi è tutto: la quotidianità, rappresentata da Ludovico in veste da camera e pantofole accompagnato dal suo cane; l'ufficialità, simboleggiata dal marchese che incontra il figlio Francesco nominato cardinale e l'estro geniale, ben espresso da un soffitto che sembra aprirsi, con uno strabiliante trompe-l'oeil, su un pezzo di cielo azzurro delimitato da una balaustra dalla quale si affacciano ragazze sorridenti, un pavone e puttini dispettosi. Se Palazzo Ducale è il simbolo del potere dei Gonzaga, Palazzo Te, ad appena 2 km di distanza, racconta i raffinati piaceri della dinastia, sicuramente rallegrata anche dagli straordinari affreschi dei saloni, come quello della Sala dei Giganti.

Oltre agli appassionati di arte e storia, Mantova sa viziare i buongustai con la sua cucina. Che è nata sulle aie delle cascine ma anche nelle sale di Palazzo Ducale, da dove uscirono i primi trattati di gastronomia: una cucina di popolo e di corte, insomma, dove preparazioni ruspanti si mescolano a quelle elaborate, dove si affiancano ortaggi, carni e pesci, in un mix di sapori e saperi. La rustica zucca Capel da Pret, per esempio, è l'ingrediente top di una delle più raffinate specialità ducali, i tortelli di zucca, che in città si preparano da quando, nel '500, Cristoforo Messisbugo, scalco di corte (cioè cuoco, maggiordomo e maître) li introdusse sulla tavola dei Gonzaga. "La tradizione", dicono al Pastificio Freddi, "prevede che il ripieno sia arricchito da amaretti, grana, noce moscata e, soprattutto, mostarda." Quest'ultima a Mantova si distingue poiché monofrutto e a piccoli pezzi. Molto apprezzata è quella di mele campanine ("della nonna", le chiamano) o cotogne, ma ci sono anche mostarde più innovative che mixano zucca e melone, arance e chinotto. Dalle cucine ducali sono usciti inoltre gli agnolini, ravioli ripieni di carni miste che diventano sorbìr d'agnoli quando vengono serviti in brodo di gallina con un goccio di Lambrusco, un vino dallo spiccato sapore fruttato, la leggera gradazione e il gradevole petillage che si abbina perfettamente alla cucina mantovana.

E poi c'è il pesce: luccio, tinca, gamberi, psina (pesciolino di fiume) non mancavano a corte e figurano ancora nei menu delle osterie. Proprio come la sbrisolona, la torta che va letteralmente in briciole. In origine era un dolce povero a base di farina di mais ma col tempo si arricchì di zucchero, spezie e mandorle, fino ad arrivare alla friabilissima delizia che gustiamo oggi.



Dettaglio del lato destro della cattedrale di San Pietro, rimasto a testimoniare l'architettura quattrocentesca dell'edificio religioso. La sequenza di guglie e pinnacoli in cotto rosso è in netto contrasto con il resto del prospetto, completato nel 1761 e decorato da timpani, balaustre e colonne.

LUOGHI ECCELLENTI MANTOVA

RISO ALLA PILOTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
670 CAL/PORZIONE

400 g di riso Vialone Nano – qualche cucchiaino di grana padano Dop – sale per il pesto di maiale 350 g di salamella mantovana – 200 ml di vino bianco – 3 spicchi d'aglio – sale – pepe

1 In un paiolo di rame o in un tegame di acciaio a fondo spesso portate a ebollizione 600 ml d'acqua e salatela leggermente. Versate il riso al centro della pentola in modo da formare un cono e lasciate che la punta fuoriesca dall'acqua di 1-2 cm (altrimenti eliminate l'acqua in eccesso con un mestolino). Coprite il tegame con un canovaccio, chiudete con il coperchio e cuocete a fuoco dolce per 10 minuti; poi aprite, se occorre unite acqua calda e proseguite per qualche minuto.
2 Preparate il pesto di maiale: mescolate la salamella sbriciolata con l'aglio sbucciato e tritato finissimo, sale e pepe. Rosolate il mix in una padella antiaderente con il vino bianco per 10-15 minuti senza smettere di spezzettare la carne con un cucchiaino di legno.
3 Scolate il riso dall'eventuale liquido in eccesso e fatelo saltare in padella con il pesto e il grana mescolando con una forchetta in modo da sgranare bene i chicchi. Coprite due minuti e servite.

LUCCIO IN SALSA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

1 luccio da circa 1 kg già pulito – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 cipolla – alloro – 1 limone non trattato – sale per la salsa 3 acciughe sotto sale – 1 peperone giallo – 1 peperone rosso – una manciata di capperi sotto sale – 100 g di olive verdi – 1 cipolla di Tropea – 2 spicchi d'aglio – prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate la carota, la costa di sedano e la cipolla. Mettetele in una pentola d'acqua con 1 foglia d'alloro e il limone diviso

a metà e portate a ebollizione. Salate, aggiungete il luccio a pezzi e lasciate cuocere per circa mezz'ora. Spolpate il pesce eliminando attentamente le lisce e lasciatelo raffreddare.

2 Fate la salsa: tagliate a pezzetti i peperoni e la cipolla, unite le acciughe e i capperi dissalati, le olive denocciolate e fate rosolare il mix in una padella con un filo d'olio per 5 minuti, salate, pepate, unite l'aglio tritato, un ciuffo di prezzemolo e tritate nel mixer con 4 cucchiaini d'olio.

3 Servite il pesce tiepido o freddo, condito con la salsa e, se vi piace, accompagnato da polenta.

TORTA GRECA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
730 CAL/PORZIONE

1 rotolo di pasta sfoglia – 200 g di burro – 100 g di zucchero – 100 g di farina – 100 g di amaretti – 100 g di farina di mandorle – 3 uova – 1 bustina di lievito per dolci – 2 cucchiaini di marmellata di arance – mandorle a scaglie – sale

1 In una ciotola mescolate lo zucchero, la farina, gli amaretti sbriciolati, la farina di mandorle, il lievito e il burro morbido. Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi: aggiungete i tuorli all'impasto e montate a neve gli albumi con un pizzico di sale, quindi uniteli delicatamente all'impasto.

2 Sistemate la pasta sfoglia in una teglia di 24 cm di diametro tenendola sulla sua carta da forno e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta. Spalmatevi sopra un velo di marmellata, versate l'impasto e pareggiatelo.

3 Ripiegate la pasta eccedente sul ripieno e cospargete la superficie del dolce con le mandorle a scaglie. Cuocete per 45 minuti in forno già caldo a 180° o finché la superficie sarà perfettamente dorata. Se vi piace spolverizzate con zucchero a velo.

TACCUINO DI VIAGGIO

LEONCINO ROSSO

VIA GIUSTIZIATI 33, TEL. 0376 323277
È IL LOCALE CHE HA CUCINATO I PIATTI DEL NOSTRO SERVIZIO. IN MENU ANCHE TORTELLI AMARI DI CASTEL GOFFREDO E LO STRACOTTO DI CAVALLO.

SCALCO GRASSO

VIA TRIESTE 55, TEL. 349 3747958
TANTI GLI ESEMPI DI CUCINA MANTOVANA: INSALATA DI CAPPONE, AGNOLI IN BRODO, BIGOLI CON LE SARDELLE. STRACOTTO DI SOMARINA.

AI RANARI

VIA TRIESTE 11, TEL. 0376 328431
ANTICA OSTERIA CHE, TRA LE SUE SPECIALITÀ, HA IL FRITTO DI RANE.

GIALLO ZUCCA

CORTE DEI SOGLIARI 4, T. 335 6869686
OLTRE A TAGLIATELLE CON RAGÙ D'ANATRA, TORTELLI DI ZUCCA AL RAGÙ DI SALSICCIA, TORTINO DI ROSE, UN PROGRAMMA DI SERATE A TEMA.

CAFFÈ BORSA

C.SO DELLA LIBERTÀ 6
PASTICCERIA HI TECH CHE PROPONE: SBRISOLONA, ANELLO DI MONACO, TORTA HELVETIA.

PASTIFICIO FREDDI

PIAZZA CAVALLOTTI 7
TORTELLI DI ZUCCA E DI CASTEL GOFFREDO, AGNOLINI DI STRACOTTO, RAVIOLI DI ASPARAGI, CARAMELLE CON FARAONA E PROSCIUTTO.

PANIFICIO RANDON

VIA CHIASSI 105
PANE TRADIZIONALE DI PASTA DURA (IL TIPICO BAULE MANTOVANO) E SCHIACCIATINE, SOTTILI SFOGLIE DI PANE CON OLIO E STRUTTO.

SALUMERIA BACCHI

VIA DEGLI OREFICI 16
TRIONFO DI GOLOSITÀ MANTOVANE: DAL SALAME DEL PO ALLE MOSTARDE.

ORTO DI CARLO MAGNO

VIA GRADARO 40
FRUTTI ANTICHI ED ERBE OFFICINALI NEL MONASTERO DI S. MARIA DEL GRADARO. PER VISITE: TEL. 349 8614896

AZ. VINICOLA BUGNO MARTINO

STR. ZOTTOLE 93, SAN BENEDETTO PO, TEL. 349 4034138
CLASSICO LAMBRUSCO MANTOVANO E UN IMPERDIBILE MASO, UN ROSÉ METODO CLASSICO DA LAMBRUSCO.

La gastronomia a Mantova è uno tra i grandi patrimoni e vanti cittadini. Il capoluogo è infatti divenuto partner, insieme ad altri centri della regione, di East Lombardy, un progetto nato per valorizzare e promuovere la cultura alimentare. L'associazione rappresenta ristoratori e produttori uniti nella missione di proporre cibi sani, sostenibili, che rispettano la biodiversità locale ed esperienze di gusto uniche. Info: eastlombardy.it



TORTA GRECA



In questa foto, la cupola della Basilica di Sant'Andrea (sotto, al centro, la navata e l'abside della stessa chiesa, opera di Leon Battista Alberti). In basso a sinistra, Maurizio Lazzati, patron del ristorante Giallo Zucca nonché organizzatore di eventi e concerti.



Da sinistra Caterina Rebecchi (in sala), Antonella Maddalena e Stefania Venezia (in cucina) dell'osteria Ai Ranari.

Storie di Dolcezza



Da sessant'anni ogni assaggio
è una storia da raccontare.

sassellese.it/bottega



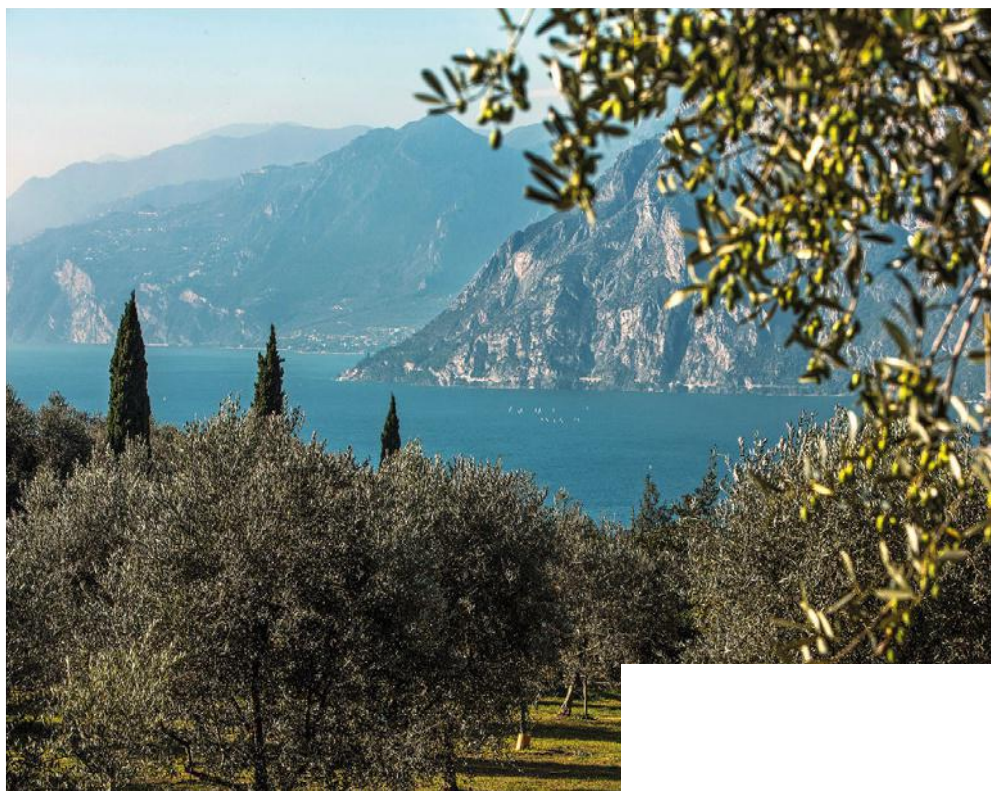


FOTO CONSORZIO DI TUTELA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GARDA DOP

Garda Dop, l'olio del lago

TRE REGIONI E QUATTRO PROVINCE,
UNITE DA UNA PRODUZIONE SECOLARE
SULLE DOLCI SPONDE LACUSTRI,
DISEGNANO UNO STRAORDINARIO SCORCIO
DI MEDITERRANEO NEL NORD ITALIA

a cura di **Cristiana Cassé**, testo di **Luciana Squadrilli**,
ricetta di **Claudia Compagni**, foto di **Felice Scoccimarro**, styling di **Alkemia**

Veneto, Lombardia e Trentino: in ognuna delle tre regioni affacciate sul lago di Garda, la coltivazione dell'olivo è una caratteristica imprescindibile del paesaggio, della cultura, della gastronomia e dell'economia. Questo almeno dal Medioevo, quando, in seguito alla chiusura dei traffici commerciali con il Sud, i monaci dei più importanti monasteri capirono che potevano produrre l'olio per illuminare le chiese e officiare i riti ecclesiastici: l'uso alimentare era riservato a pochi, visto che 4-6 kg di olio gardesano valevano quanto un maiale molto grande. Non a caso nel 1200, a Verona, era attivo il *superstes oley*, un "sovrintendente" per controllare eventuali mistificazioni dell'oro del Garda: una sorta di denominazione ante litteram.

UN CONSORZIO PER 3 SPONDE

Nato nel 2004 con 37 soci, il Consorzio di Tutela Olio Garda Dop è guidato dalla produttrice Laura Turri e impegnato nella valorizzazione e tutela di un marchio pregiato, spesso oggetto di tentativi di imitazione. Oggi conta 460 soci tra olivicoltori, frantoiani e imbottiglieri e ha sede a Cavaion Veronese: qui, dall'oliveto comunale (caso unico), si ottiene un Garda Dop utilizzato come dono di rappresentanza e in occasione di degustazioni (www.oliogardadop.it).

Anche per via di queste radici antiche, i confini amministrativi qui cedono il passo all'unicità di una zona dal microclima peculiare in cui, grazie all'azione mitigatrice del lago e alla protezione di Alpi e colline moreniche, prosperano colture mediterranee, dall'olivo ai limoni. L'intero perimetro del Garda e il suo entroterra sono infatti uniti in un'unica denominazione, attiva dal 1997: Garda Dop, con le tre sottozone Garda Bresciano, Garda Trentino e Garda Orientale (oltre alla provincia di Verona, comprende quella lombarda di Mantova): un territorio vocatissimo, ma non facile da lavorare (con i terrazzamenti di epoca rinascimentale), cosa che contribuisce a determinare un prezzo finale più alto della media italiana. Comune denominatore delle tre sponde è la presenza della Casaliva, cultivar locale che dona agli oli note erbacee e mandorlate. *segue >*

IL MUSEO DI CISANO

A Cisano, frazione di Bardolino, sulla riva veronese del Garda, si può visitare il Museo dell'olio d'oliva adiacente al frantoio e punto vendita dell'oleificio Cisano, fondato negli anni Sessanta. Attivo dal 1988, espone strumenti e parti di frantoi antichi (dal 1700 al 1900), lampade a olio, oliere, caldaie e giare: attraverso una ricca collezione di reperti racconta la storia, le tecniche e le tradizioni della produzione olearia locale e non solo (www.museum.it).

FOGASSA DE CAVAION

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
10 MINUTI
COTTURA
10 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

250 g di farina 00 + quella per la spianatoia
- 1 dl di latte - 80 g di zucchero - 1 limone non trattato - 5 g di lievito per dolci - 0,5 dl di olio extravergine di oliva del Garda - sale

1 Riunite in una ciotola la farina setacciata con il lievito, la scorza grattugiata di 1/2 limone, l'olio, 60 g di zucchero, 1 pizzico di sale e il latte e lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo.
2 Stendetelo sulla spianatoia leggermente infarinata fino a ottenere un rettangolo di 1/2 centimetro

abbondante di spessore e tagliatelo in 4 rettangoli.

3 Cuoceteli su una griglia o una piastra scaldata a fiamma bassa per 10 minuti girando spesso le focacce. Servitele tiepide cosparse con lo zucchero e la scorza di limone rimasta grattugiata.



Scelti per la nostra ricetta

Lùs288 Garda Dop Trentino - Az. Agr. S. Lucia - Riva del Garda (TN) Alle pendici del monte Baldo, la famiglia Tonelli ha tre oliveti a differenti altitudini. Da quello di Nago (288 metri slm) ottiene questo extravergine monovarietale di Casaliva, fruttato medio dalle vivaci note verdi e balsamiche (bottiglia 250 ml, 20 euro).

Il Roccolo Garda Dop Bresciano - Il Roccolo - Polpenazze del Garda (BS) La famiglia Bertazzi coltiva uve e olive dagli anni '50. Le varietà Casaliva, Frantoio, Leccino e Pendolino danno vita a questo extravergine dal fruttato medio equilibrato con note di erbe, carciofo e mandorla (bottiglia 500 ml, 17 euro).

Olio Garda Dop Orientale - Albino Armani - Dolcè (VR) Sui colli del Garda veronese nasce questo eccellente extravergine dalle olive Casaliva, Leccino, Favarola e Grignano. Complesso ed elegante, ha sentori di pomodoro verde, erba, carciofo, mela e mandorla con amaro e piccante in evidenza (bottiglia 500 ml, 21 euro).

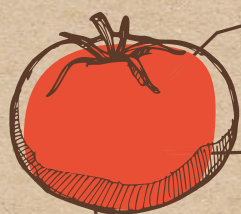




BIOLOGICO
dal 1978



IL POMODORO NATURALMENTE NICKEL FREE!



● COLTIVATO SU TERRENI DALLA BASSA
PRESENZA DI NICHEL

● RACCOLTO A MANO E LAVORATO FRESCO
ENTRO 6 ORE DALLA RACCOLTA

● ANALISI CONTENUTO NICHEL SU OGNI LOTTO

SCOPRI DI PIÙ:



WWW.PROBIOS.IT

SEGUICI SU     

Ristorante Quintessenza

IN UN ELEGANTE PALAZZO STORICO NEL CENTRO DI TRANI, CREA PIATTI SEMPLICI E LEGGIADRI. PER PREPARARLI SCEGLIE PRODOTTI FRESCHI E NATURALI, INCLUSO L'OLIO DEL PAPÀ AGRICOLTORE. E A FINE SERATA PASSA IN SALA PER DUE CHIACCHIERE CON GLI OSPITI

di Silvia Bombelli,
foto di Michele Tabozzi

Stefano Di Gennaro

occasioni di confronto

Per Stefano (36 anni) essere membro di Jre è molto importante.

Non solo per le occasioni di incontro e aggiornamento "culinario", ma anche per il confronto con altri chef-patron. In Jre, infatti, i cuochi non sono solo capaci di creare piatti equilibrati e golosi, ma anche abili a far quadrare il bilancio del locale. Perché sono i titolari loro stessi. La loro forza sta nel fare molto bene con le risorse disponibili, scelte a puntino.

il ristorante

Inaugurato lo scorso giugno, il nuovo ristorante è un tempio di pace e di antica bellezza: tutto tufo, lucernari, lamine dorate e salette su più livelli, che sembrano le stanze di una casa, collegate con portavivande. Cucina a vista, affaccio sul Castello Svevo e undici persone tra sala e cucina per soli 42 posti a sedere, in un'atmosfera magica fatta di arte, cultura e piatti indimenticabili (quintessenzaristorante.it).



TORTELLI DI RICOTTA E LIMONE,
CIME DI RAPA E GAMBERI ROSSI

pag 70

Molto legato alla sua terra, dopo l'alberghiero di Molfetta qualche esperienza in ristoranti d'hotel è tornato a Trani. Qui nel 2011 con i tre fratelli (pasticciere, caposala e sommelier) ha aperto il ristorante Quintessenza, premiato con la stella Michelin nel 2017 e quest'anno classificato Best of the best (miglior ristorante d'Italia) da Tripadvisor. Il nome evoca il misterioso quinto elemento, l'etere o meglio la vibrante "atmosfera" che secondo lo chef è un punto di forza molto importante per un ristorante. Infatti, per rendere ancora più evocativa e godibile l'esperienza di un pasto in un ambiente rilassato, raccolto e quasi in famiglia, Stefano si è appena trasferito nel centro di Trani, in un incantevole palazzo seicentesco. Un luogo di benessere a tutto tondo, quasi una spa dell'alta cucina, che ha richiesto un restauro accurato e molto delicato.

Perché, spiega Stefano, "non si può rovinare quello che ci hanno lasciato gli antichi abitanti. Così come non è bene sciupare (magari per eccesso di protagonismo dello chef) il lavoro di contadini, allevatori e pescatori bravissimi che propongono eccellenti ingredienti". La sua cucina, infatti, è incentrata sulla lavorazione semplice (come i tortelli di ricotta presentati in questo servizio) di prodotti che nascono a pochi chilometri da lui. Da figlio di agricoltori, Stefano di materie prime se ne intende e con il padre sta pensando di coltivare una nuova varietà di oliva per ampliare la gamma degli oli che impreziosiscono i suoi piatti. Come riso alla erbe, limone salato e riccio di mare; bottoni ripieni di ostrica, porri e patate; ricciola marinata con pomodoro e rapa rossa o costata di manzetta con fagiolini e patata. E per finire, la "colazione del contadino": biscotto all'extravergine, gelato di ricotta e salsa di frutta. Tutto all'insegna di una genuina leggerezza.



TORTELLI DI RICOTTA E LIMONE, CIME DI RAPE E GAMBERI ROSSI

PER 4 PERSONE

300 g di cime di rapa pulite – 1 spicchio d'aglio
– brodo vegetale – 4 filetti di acciughe sott'olio
sgocciolati – 200 g di gamberi rossi (o mazzancolle)
per l'uso a crudo – olio extravergine d'oliva – sale
per la pasta 200 g di farina 00 – 50 g di farina – 6 tuorli
per il ripieno 250 g di ricotta vaccina o di pecora
– 1 limone non trattato

Impastate le farine con i tuorli e 30 g di acqua fino a ottenere un composto liscio e compatto. Ricavate una palla, copritela con un canovaccio e lasciate riposare sul piano di lavoro infarinato 2 ore.

Stendete l'impasto con l'apposita macchina tirasfoglia non troppo sottile (fino alla penultima tacca, spessore circa 2 mm) e ricavate tanti dischi con un tagliapasta da 6-8 cm di diametro.

Sbollentate le cime in acqua salata per 7 minuti circa. Scolatele e immergetele in acqua e ghiaccio perché mantengano il color verde luminoso.

Fate imbiondire in una casseruola lo spicchio d'aglio in camicia, le acciughe e poco olio. Eliminate l'aglio, unite le cime ben sgocciolate e coprite con il brodo vegetale. Cuocete per qualche minuto e passate al mixer, aggiungendo un altro po' di brodo, se occorre e passate la salsa in un colino a maglie fini.

Setacciate la ricotta, mantecatela con un po' di buccia di limone grattugiata, un filo d'olio e un pizzico di sale. Trasferitela in una sac à poche e depositate una nocciola di farcia al centro di ogni disco di pasta. Piegare i dischi in due, spennellando i bordi con acqua tiepida se occorre, sigillate i bordi e richiudete la pasta a tortello.

Cuocete i tortelli in abbondante acqua salata, conditeli con un filo d'olio. Distribuite la crema di cime di rapa sul fondo del piatto, disponete sopra i tortelli, unite i gamberi crudi tagliati a pezzetti e conditi con olio e succo di limone filtrato, qualche goccia d'olio e servite. Se preferite, potete scottare in padella per 1 minuto i gamberi (o gli altri crostacei) prima di disporli nel piatto.

*consiglio
da chef*

Potete utilizzare anche altri ortaggi come bietole, broccoli o zucca.

Se preferite un sapore più delicato non usate l'aglio e, per risparmiare tempo, tagliate la pasta a rettangoli, farciteli e chiudeteli a raviolo.



Una nuova confezione,
unica come te.

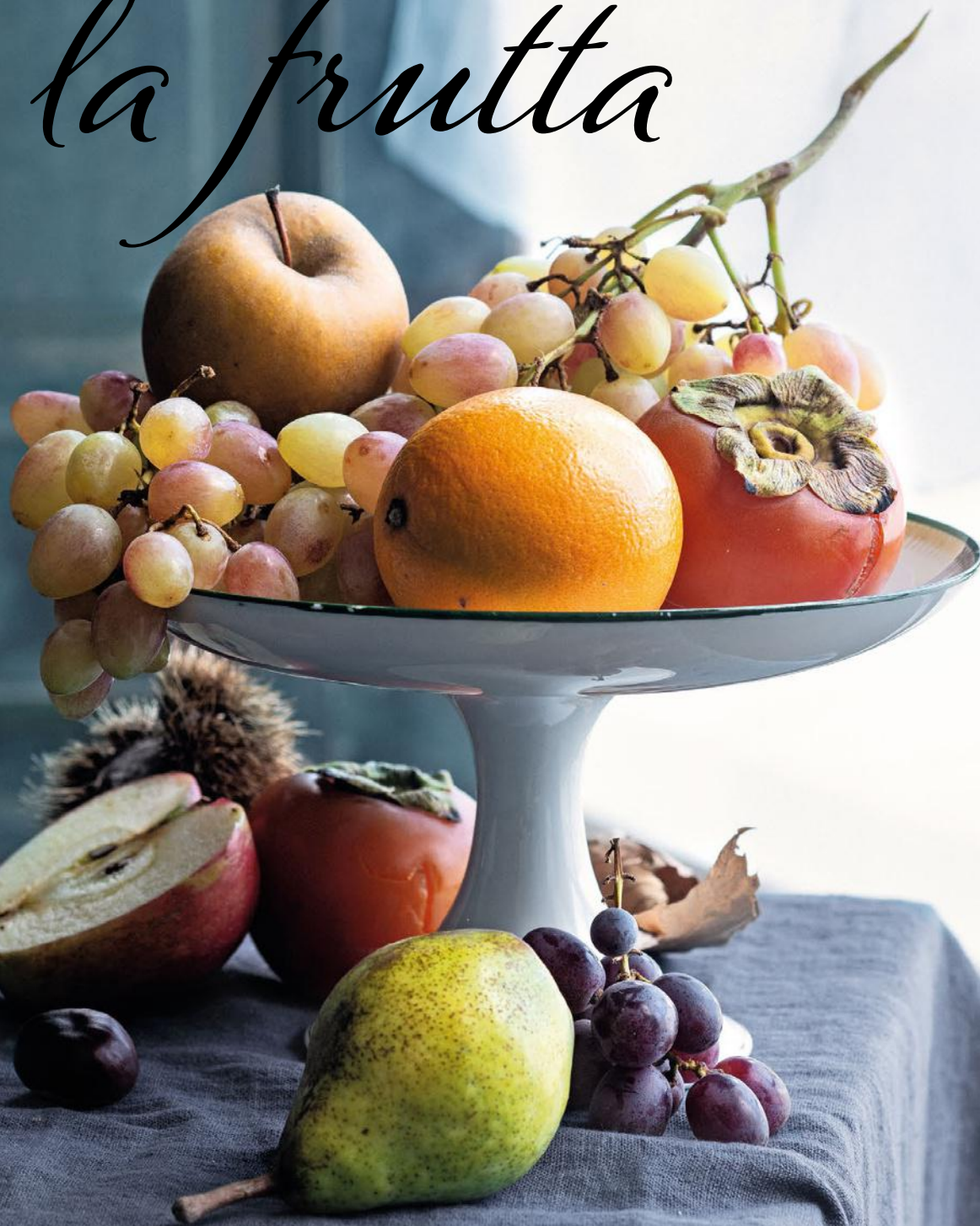


Murgella presenta le nuove confezioni, uniche proprio come i suoi formaggi, realizzati attraverso la lavorazione tradizionale e naturale con siero innesto, l'ingrediente che è per il formaggio quello che per il pane è il lievito madre.



DELIZIE

con la frutta



LA POLPA SUCCOSA E PROFUMATA DEI FRUTTI AUTUNNALI
FARCISCE MORBIDI IMPASTI E GUSCI CROCCANTI DA GUSTARE
APPENA SFORNATI, COME DESSERT O PER UNA MERENDA SPECIALE

a cura di Silvia Tatzoli, ricette di Claudia Compagni, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

CALDE

COBBLER DI CACHI

pag. 82

TORTA MORBIDA DI PERE
E CIOCCOLATO

pag. 81



PIE ALLE NOCCIOLE
CON MELE E MORE

pag. 81





A sinistra, piatto MVH, paletta knIndustrie, grembiule Puebco by Novità Home. Negli step: tessuti Christian Fischbacher. Indirizzi a pagina 122



PUDDING DI ARANCE AL VAPORE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 20 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

per lo sciroppo 350 ml di succo di arancia –
500 g di zucchero – 2 arance non trattate
per il pudding 270 g di farina 00 già addizionata con il
lievito (si trova nei supermercati) – 200 g di zucchero
– 240 g di burro + quello per lo stampo – 6 uova
– 50 ml di latte – 2 arance non trattate – sale
per accompagnare 150 g di mascarpone – 200 ml di panna

1 Preparate lo sciroppo: lavate e asciugate le arance e tagliatele a fette da circa 1/2 cm di spessore. Versate il succo di arancia in una casseruola, aggiungete 2 dita di acqua e lo zucchero e portate a bollore. Abbassate la fiamma, unite le fette di arancia e cuocetele a fuoco dolcissimo per circa 20 minuti, fino a quando le arance risulteranno trasparenti e lo sciroppo si sarà leggermente addensato. Scolate le arance con una pinza su una gratella e tenete da parte lo sciroppo.

2 Per il pudding, montate in una ciotola il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto soffice e spumoso; incorporate la farina con il lievito, le uova, sgusciate e sbattute a parte, un pizzico di sale e il latte, e mescolate. Infine aggiungete la scorza grattugiata delle arance e amalgamate.

3 Imburrate abbondantemente uno stampo da pudding in ceramica (o in acciaio) da 1,5 litri, disponete sul fondo una fetta di arancia candita e distribuite le altre sulle pareti dello stampo.

4 Versate l'impasto nello stampo preparato e livellate la superficie con una spatola.

5 Imburrate un foglio di carta da forno, disponetelo sopra lo stampo con la parte imburrata rivolta verso l'interno, e legatelo con più giri di spago da cucina.

6 Trasferite lo stampo in una casseruola dai bordi alti, versatevi intorno acqua bollente fino ad arrivare a 2/3 della sua altezza, coprite la casseruola con un coperchio e cuocete il dolce su fiamma bassa per 2 ore, unendo, se necessario, altra acqua bollente. Togliete lo stampo dalla casseruola, lasciate riposare il pudding per 5 minuti; poi eliminate lo spago e la carta da forno e rovesciatelo sul piatto da portata. Irrorate il dolce con un mestolo dello sciroppo di arancia tenuto da parte e servitelo con la panna, leggermente montata, amalgamata con il mascarpone.



STRUDEL DI CASTAGNE
E NOCI CON GANACHE

pag. 82

SALAME
CREMONA IGP
si distingue per
LA SUA BONTÀ



La gola per noi non è un peccato.

WWW.SALAMECREMONA.IT

TORTA MORBIDA DI PERE E CIOCCOLATO

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

4 pere Williams – 200 g di burro + quello per lo stampo – 300 g di zucchero – 4 uova – 80 g di farina 00 – 100 g di cioccolato fondente – 50 g di cacao amaro in polvere – 1 limone non trattato – 5 cm di cannella in stecca

1 Trasferite 200 g di zucchero in una casseruola, unite la cannella, la scorza e il succo del limone e 400 ml di acqua e portate a ebollizione. Sbucciate le pere, tagliatele a metà, privatele del torsolo e cuocetele nello sciroppo, su fiamma bassa, per 20 minuti o fino a quando saranno morbide, girandole a metà cottura. Fatele raffreddare nello sciroppo e scolatele.

2 Imburrate una pirofila rettangolare da 20x30 cm. Sciogliete il burro rimasto in una casseruola su fiamma bassissima, aggiungete lo zucchero avanzato e mescolate. Sgusciate le uova in una ciotola, sbattetele con una frusta, e unitele al composto di burro e zucchero intiepidito; infine incorporate la farina setacciata con il cacao in polvere e amalgamate gli ingredienti.

3 Versate l'impasto nella pirofila preparata, disponetevi sopra le mezze pere scolate, asciugate con carta da cucina, e cuocete in forno a 180° per 25 minuti. Cospargete il dolce con il cioccolato tagliato a cubetti e lasciatelo nel forno spento per 5 minuti. Servite la torta calda o tiepida, accompagnandola a piacere con panna fresca semi montata.

PIE ALLE NOCCIOLE CON MELE E MORE

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
610 CAL/PORZIONE

1 kg g di mele tra Ruggine e Royal Gala – 250 g di more – 30 g di fecola di patate – 120 g di zucchero semolato – 180 g di nocciole tostate – 150 g di burro + quello per lo stampo – 1 uovo – 150 g di farina 00 – 8 g di lievito per dolci – 1 baccello di vaniglia – sale
per accompagnare 200 ml di panna fresca – 40 g di zucchero a velo – 30 g di pasta di nocciole (facoltativa)

1 Imburrate una pirofila da forno da 22 cm di diametro. Sbucciate le mele, eliminate il torsolo e riducetele a fettine. Trasferitele in una ciotola, mescolatele con le more, la fecola di patate e 40 g di zucchero semolato e versate il tutto nella pirofila.

2 Tritate nel mixer 150 g di nocciole con un cucchiaino dello zucchero rimasto fino a ridurle in una polvere fine. Montate il burro e lo zucchero avanzati fino a ottenere un composto soffice e cremoso; aggiungete l'uovo sgusciato, mescolate, unite la farina setacciata con il lievito, un pizzico di sale, i semini prelevati dal baccello di vaniglia e le nocciole in polvere; mescolate per amalgamare gli ingredienti.

3 Distribuite l'impasto sopra la frutta in modo da coprirla quasi completamente. Livellatelo con le mani inumidite, cospargetelo con le nocciole rimaste, tritate grossolanamente, e cuocete in forno a 180° per 40 minuti. Servite il pie tiepido con la panna, montata con lo zucchero a velo, e amalgamata alla pasta di nocciole (se la utilizzate).

UVA IN PADELLA CON BRIOCHE ALLA CREMA INGLESE E CRUMBLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
760 CAL/PORZIONE

600 g di uva tra nera e rosata – 40 g di burro – 50 g di miele di acacia – 10 g di amido di mais – 80 g di pane brioscato leggermente raffermo per la crema inglese 250 ml di latte – 3 tuorli – 60 g di zucchero – 1 baccello di vaniglia
per il crumble 30 g di fiocchi d'avena piccoli – 60 g di farina 00 – 50 g di pistacchi sgusciati – 30 g di zucchero – 50 g di burro
per accompagnare gelato fiordilatte

1 Lavate e sgranate l'uva. Sciogliete il burro in una padella, unite gli acini d'uva e il miele e cuocete su fiamma vivace per 2-3 minuti fino a quando l'uva inizia ad ammorbidirsi. Spegnete il fuoco e lasciatela raffreddare.

2 Preparate la crema inglese: scaldate il latte in un pentolino fino al limite del bollore. Montate i tuorli in una ciotola con lo zucchero e i semini prelevati dal baccello di vaniglia, versate a filo il latte bollente mescolando contemporaneamente con una frusta; trasferite poi la ciotola su un bagnomaria caldo e cuocetela per circa 10 minuti, o fino a quando si addenserà e velerà il cucchiaino. Fate raffreddare la crema su un bagnomaria di acqua e ghiaccio.

3 Mescolate l'uva e il suo fondo di cottura con l'amido di mais e versatela in 4 padellini da forno da circa 18 cm di diametro. Tagliate il pane brioscato a cubetti, mescolateli alla crema inglese fredda e fate riposare il composto per 10 minuti; poi distribuitelo nei padellini insieme all'uva.

4 Preparate il crumble: con la punta delle dita impastate i fiocchi d'avena con la farina, lo zucchero, i pistacchi, tritati grossolanamente, e il burro a dadini, fino a ottenere delle briciole; distribuite il mix nei padellini, sul composto precedente e infornate a 200° per 25 minuti. Sforate, lasciate riposare per 10 minuti e servite con il gelato.



Pagina 72: tovaglia Society Limonta.
Pagina 74: teglia Riess, piatti impilati MVH e L'Officina, tovagliolo Society Limonta.
Pagina 75: skillet Le Creuset, piattino Giovelab, tessuti C&C.
Pagina 78: padelle in ghisa Lodge distribuite da Kunzi, ciotola Asa Selection, cucchiaino Zara Home, tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 122

DOLCE VITA DELIZIE CALDE CON LA FRUTTA

COBBLER DI CACHI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

per il ripieno 1 kg di caco mela –
70 g di zucchero – 1 limone –
20 g di farina 00 – noce moscata
per la base 200 g di farina 00 +
quella per il piano lavoro
– 10 g di lievito per dolci – 100 g di
burro – 170 ml di panna fresca –
50 g di zucchero semolato –
20 g di zucchero di canna – sale
per accompagnare 150 g di panna
acida

1 Preparate il ripieno: mondate e sbucciate i cachi, poi tagliateli a spicchi. Trasferiteli in una ciotola e unite 2 cucchiaini di succo del limone, lo zucchero, un pizzico di noce moscata e la farina. Mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.
2 Per la base: setacciate la farina con il lievito e lavorateli velocemente con lo zucchero semolato e il burro freddo a dadini fino a ottenere un composto a briciole. Unite 150 ml di panna e un pizzico di sale e impastate rapidamente fino a ottenere un composto omogeneo. Stendetelo con il mattarello sul piano di lavoro leggermente infarinato in un rettangolo da 1 cm di spessore.
3 Tagliate la pasta con una rotella liscia in modo da ricavare 9 rettangoli da circa 5x8 cm. Trasferite i cachi con il loro succo in una teglia rettangolare da 20x24 cm, copriteli con 8 rettangoli di pasta; tagliate il rettangolo di pasta rimasto

per ricavare 4 striscioline e sistematele in senso verticale in modo da coprire i buchi tra le due file di rettangoli. Spennellate la superficie con la panna rimasta, cospargetela con lo zucchero di canna e cuocete il cobbler in forno a 180° per 50 minuti. Sfornatelo, lasciatelo riposare 15 minuti e servitelo con la panna acida.

STRUDEL DI CASTAGNE E NOCI CON GANACHE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 1 ORA
600 CAL/PORZIONE

per la base 250 g di farina 00 + quella
per il piano lavoro – 1 cucchiaino di olio
extravergine d'oliva – 1 tuorlo – sale
per il ripieno 80 g di uvetta
– 50 ml di rum – 40 g di biscotti frollini
– 300 ml di latte – 1 rametto di
rosmarino – 1 baccello di vaniglia –
500 g di castagne lessate – 200 g di
ricotta vaccina – 1 tuorlo – 50 g di
zucchero semolato – 1 limone non
trattato – 50 g di gherigli di noce
per guarnire 10 g di burro
– 20 g di zucchero a velo
per la ganache 100 g di cioccolato
fondente – 200 ml di panna

1 Per la base, impastate la farina con l'olio, un pizzico di sale, il tuorlo e 125 ml di acqua tiepida. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti.

2 Preparate intanto il ripieno. Mettete a bagno l'uvetta con il rum per 30 minuti, mescolando di tanto in tanto. Tritate finemente i biscotti nel mixer. Versate il latte in una casseruola, unite il rametto di rosmarino avvolto con più giri di spago da cucina, il baccello di vaniglia inciso per il lungo, e le castagne sbriciolate, e fate cuocere su fiamma bassa fino a quando tutto il latte sarà stato assorbito, mescolando spesso. Lasciate raffreddare ed eliminate il rosmarino e la vaniglia.
3 Mescolate la ricotta con il tuorlo, lo zucchero e la scorza grattugiata di 1/2 limone; unite le castagne cotte, l'uvetta con il rum e i gherigli di noce spezzettati, e mescolate.
4 Stendete la pasta sul piano di lavoro infarinato in una sfoglia rettangolare da 2 mm di spessore e trasferitela su un canovaccio pulito. Cospargetela con i biscotti in polvere lasciando libero un margine di 3 dita su tutti i lati; distribuitevi sopra il composto di castagne, ripiegate verso l'interno i lati lunghi e arrotolare lo strudel aiutandovi con il canovaccio e facendo in modo da avvolgere completamente il ripieno. Quindi chiudete le estremità sigillando la pasta con le dita. Trasferite lo strudel in una teglia rivestita con carta da forno e cuocetelo in forno a 180° per 40 minuti.
5 Per la ganache, sciogliete il cioccolato a bagnomaria in un pentolino. Scaldate la panna fino al limite del bollore, versatela sul cioccolato fuso e mescolate fuori dal fuoco fino a che si è sciolto. Sforinate lo strudel, spennellatelo con il burro morbido e guarnitelo con lo zucchero a velo. Servite il dolce caldo o tiepido, con la ganache raffreddata.

Pagina 73: tovagliolo Society Limonta, piattino Giovelab.
Pagina 79: tovagliolo e piattino MVH.
Indirizzi a pagina 122

SEMPLICI CAPOLAVORI OLTRE CONFINE

LE RICETTE DI QUESTE PAGINE SONO ISPIRATE AI GRANDI CLASSICI DELLA TRADIZIONE INGLESE, STATUNITENSE E NORDICA. FRUTTO DELLA MIGLIORE CUCINA CASALINGA, ORMAI SONO ENTRATE A FAR PARTE DEL NOSTRO VOCABOLARIO CULINARIO. GOLOSE PREPARAZIONI, CHE SPESSO VENGONO COTTE DIRETTAMENTE SUL FUOCO, ALL'INTERNO DI PADELLE IN GHISA. IDEALI DA GUSTARE CALDE, O APPENA TIEPIDE, QUESTE DELIZIE SONO PERFETTE PER UN MOMENTO DI RELAX O A FINE PASTO, ACCOMPAGNANDOLE CON UNA PALLINA DI GELATO O UN CIUFFO DI PANNA MONTATA.
COBBLER È UN DOLCE TRADIZIONALE AMERICANO, CON UNA BASE DI FRUTTA CARAMELLATA RICOPERTA DA UN MORBIDO IMPASTO LIEVITATO. SI PUÒ PREPARARE CON PERE, PRUGNE, PESCHE E CACHI.
PIE È UNA SORTA DI CROSTATA DI TRADIZIONE ANGLOSASSONE FARCITA E CHIUSA: LA CARATTERISTICA DI QUESTO DOLCE È CHE IL GUSCIO DI PASTA FROLLA CUOCE INSIEME AL RIPIENO

DI FRUTTA. LA VERSIONE PIÙ COMUNE È LA "APPLE PIE", CON UNA FARCIA A BASE DI MELE, CANNELLA, MA SI UTILIZZANO PURE PERE, PRUGNE, FRUTTI DI BOSCO, AGRUMI O FRUTTA SECCA.
PUDDING È UNA PREPARAZIONE DOLCE (TALVOLTA ANCHE SALATA) TIPICA DEL REGNO UNITO. HA UNA BASE MORBIDA DI PAN DI SPAGNA, PAN BRIOCHE O PANE SPEZIATO, FARCITA CON FRUTTA CARAMELLATA. PUÒ ESSERE COTTO AL VAPORE, COME NELLA RICETTA CLASSICA, O AL FORNO.
STRUDEL FAMOSO DOLCE DI INFLUENZA AUSTRO-UNGARICA, È ORMAI UN CLASSICO DELLA CUCINA ALTOATESINA. L'INVOLUCRO DI PASTA SOTTILE VIENE FARCITO CON MELE, UVETTA, PINOLI NELLA VERSIONE TRADIZIONALE, PUÒ ESSERE DECLINATO IN TANTISSIME VARIANTI, ACCOGLIENDO NEL SUO IMPASTO UN FILO DI OLIO, PER RENDERLO PIÙ MORBIDO E LEGGERMENTE CROCCANTE, O CON L'AGGIUNTA DI RICOTTA, NOCI E ALTRA FRUTTA SECCA NEL RIPIENO.

SPAGHETTONE DEL LEONE CON BRODETTO “PUNTA ROCCIOSA”

**CHEF MASSIMILIANO
CAPPUCCI**

Ingredienti per 4 persone:

500 g di spaghetti del Leone
Rustichella d'Abruzzo
500 g di Pomodoro a Pezzi Pera
d'Abruzzo Rustichella d'Abruzzo
500 g di polpa di Pomodoro
Pera d'Abruzzo Rustichella
d'Abruzzo
800 g varietà di pesce assortite
(razza, triglia, seppiolina, testone,
noce, merluzzo, cicale di mare,
sogliola, cozze, vongole, scorfa-
no, scampi)
Basilico
Olio extravergine d'oliva
1 spicchio d'aglio
1 peperone verde
Sale



PREPARAZIONE:

1. Mettete in una padella (possibilmente di coccio e dalle pareti non troppo alte) l'olio, l'aglio e fate cuocere a fiamma bassa evitando che l'aglio bruci.
2. Aggiungete la polpa e la passata di pomodoro e lasciate la fiamma lenta. Aggiustate di sale e unite il peperone.
3. Dopodiché aggiungete i prodotti ittici, partendo da crostacei, molluschi e pesci che prevedono una cottura più lunga. Aggiungete il pesce in questo ordine: scampi e cicale di mare; poi noce, cozze, vongole e seppioline; continuate con razza, scorfano e testone. Proseguite con la sogliola. Negli ultimi minuti prima, prima di spegnere il fuoco, mettete triglie e merluzzi.
4. Lessate lo spaghetti in abbondante acqua salata, a metà cottura scolate e trasferitelo nel coccio del brodetto ormai senza pesce e terminate la cottura. Condite e servite completando con un filo di olio a crudo.



Scopri i nostri prodotti su: www.rustichella.it



È UNA MISCELA
DI ERBE TOP SECRET
A REGALARE
UN AROMA UNICO
E INTENSO AL
FORMAGGIO DEL
PICCOLO CANTONE
SVIZZERO
DI APPENZELL.
PRODOTTO
SECONDO LA
RICETTA
TRADIZIONALE CON
IL LATTE FRESCO
DELLE MUCCHE
AL PASCOLO

di Marina Cella, foto di Francesca
Moscheni

Appenzeller

UN SEGRETO
D'OLTRALPE

C

è chi in banca custodisce denaro, chi gioielli o documenti riservati e chi...la ricetta di un formaggio. Siamo nella Svizzera orientale, nel piccolo Cantone di Appenzell, tra le Alpi e il lago di Costanza, e il formaggio è l'Appenzeller, a pasta semidura. Molto saporito e aromatico, deve il suo ricco bouquet alla miscela di erbe, fiori e spezie con cui viene fatto stagionare: la composizione è top secret ed è appunto conservata nella banca cantonale. Un segreto gelosamente custodito da secoli, perché la prima menzione scritta di questo latticino risale alle fine del 1200, in un documento della vicina abbazia di San Gallo, a cui gli abitanti di Appenzell pagavano i tributi in prodotti alimentari. Oggi, in questo cantone tranquillo e defilato, dove i centri abitati sono poco più che villaggi, tra le colline verdissime dove dietro ogni curva spunta un pascolo, e le mucche libere ti guardano placide, la tradizione dell'antico formaggio è più viva che mai. Conserva saldi i legami con le usanze del passato, qui più sentite che altrove, come il rito della transumanza: a primavera il bestiame viene condotto agli alpeggi in quota per ridiscendere a valle a fine estate; al rientro ogni villaggio si veste

a festa per accoglierlo, i mandriani indossano i costumi tipici e le mucche sono messe in mostra per eleggere le migliori. Ma anche in questo mondo rurale l'arte casearia tiene i piedi ben piantati nel presente e, grazie a regole moderne sull'organizzazione, il tracciamento della filiera e il controllo qualità, è la principale attività economica dell'Appenzell e si è aperta alle esportazioni: l'Appenzeller è il terzo formaggio svizzero più venduto al mondo, dopo Emmentaler e Gruyère.

La lavorazione dell'Appenzeller è ancora in gran parte manuale, con ingredienti tutti naturali: latte di vacca, crudo o blandamente termizzato, caglio di vitello e sale, senza coloranti, conservanti, Ogm. Le mucche sono di razza autoctona Bruna o di un suo incrocio più produttivo, la cosiddetta Svizzera Bruna; pascolano libere nutrendosi solo di erba fresca e di fieno, con una piccola integrazione di cereali (coltivati in Europa) durante i mesi freddi. Il loro latte, che le aziende agricole portano fresco nei caseifici due volte al giorno, racchiude sentori e aromi di essenze profumate e fiori. I caseifici spesso sono piccoli e a conduzione familiare, come quello che abbiamo visitato per questo servizio. *segue >*



Sotto a sinistra, due ragazzi con i costumi tipici del Cantone di Appenzell partecipano alla mostra delle vacche a Teufen. In centro, una mucca di razza Bruna, da cui si ricava il latte per produrre l'Appenzeller, pascola libera. A destra, la via centrale di Appenzell, il capoluogo del Cantone, con le case rivestite di legno colorato e le insegne dei negozi.





In questa pagina sono illustrate le fasi della lavorazione dell'Appenzeller in caseificio. Il casaro riunisce nella caldaia il latte fresco del mattino con quello della sera prima per la coagulazione: aumenta la temperatura e unisce le colture batteriche e il caglio. Quando si forma la cagliata, una massa gelatinosa, la rompe con lo spino (sopra) in piccoli granuli e la trasferisce nelle vasche.



Nelle vasche, a cui lavorano il casaro e la moglie, la cagliata è separata dal siero attraverso una serie di presse (sopra). La parte solida di grassi e proteine si deposita sul fondo e quella liquida viene convogliata in una centrifuga. Quando il formaggio ha raggiunto la giusta consistenza, viene tagliato in forme quadrate e infine trasferito in stampi rotondi (a sinistra), poi chiusi e pressati.



Le foto sono state scattate nel caseificio Peter Steiner a Schwellbrunn.

È qui che il latte si trasforma in formaggio con l'aggiunta di colture batteriche ad hoc, fornite da un istituto di ricerca centrale svizzero (Agroscope); e del caglio animale, spesso autoprodotta con lo stomaco di vitello da latte. Ma è nell'ultimo passaggio, quello nelle grandi celle degli affinatori, che la gelatina di erbe segreta regala all'Appenzeller l'aroma più intenso di tutti i formaggi svizzeri, con note vegetali, di tè, speziate. Durante la stagionatura, da 3 fino a 9 mesi, le forme sono prelevate da un macchinario che le spazzola con la miscela tutta naturale di erbe, acqua e sale. Nel frattempo la crosta si indurisce, la pasta cambia colore e consistenza, perdendo il lattosio. Ma le forme non possono essere vendute prima dell'esame finale: i controlli accurati da parte di ispettori, che valutano l'occhiatura (l'Appenzeller deve presentare alcuni buchi), l'aspetto, l'elasticità e le caratteristiche organolettiche della pasta. Se il formaggio supera i test di qualità riceve una certificazione, applicata su ogni forma (sotto), che riporta il nome del caseificio, la data di produzione e un numero, per il tracciamento completo della filiera.

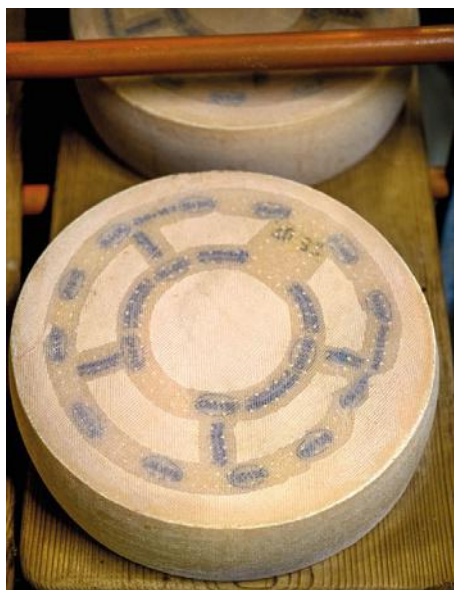
I 45 caseifici e i 5 affinatori dell'Appenzeller aderiscono a un'associazione fondata nel 1942, che ha reso il formaggio un marchio registrato (Appenzeller®, di proprietà del Cantone) per proteggerlo dalle imitazioni e fissare rigidamente l'area e le regole di produzione. La regione autorizzata comprende solo i Cantoni di Appenzell Interno ed Esterno e alcune parti dei Cantoni di Sangallo e Turgovia; la caseificazione deve seguire la ri-

ERBE ANCHE IN BOTTIGLIA

L'APPENZELLER ALPENBITTER È UN AMARO ALLE ERBE ALPINE DALLA RICETTA CENTENARIA, TENUTA SEGRETA COME QUELLA DEL FORMAGGIO: UN MIX DI 42 ESSENZE, FIORI E SPEZIE, IN PARTE COLTIVATE NELLA ZONA. VIENE REALIZZATO DALLA STESSA AZIENDA FAMILIARE DAL 1902, QUANDO FU APERTO IL PRIMO NEGOZIO DI LIQUORI, CON INGREDIENTI NATURALI, SENZA ADDITIVI. NELLA FOTO LA FABBRICA DEL BITTER AD APPENZELL, CHE PRODUCE ANCHE ALTRI ALCOLICI.



cetta tradizionale. A seconda della stagionatura e dell'intensità di aromi e sapori, l'Appenzeller si presenta con etichette di colori diversi. Le più comuni sono quella argento, dolce e aromatica e stagionata 3 mesi, disponibile anche in Italia, e la oro, gustosa e piccante e invecchiata 4-5 mesi, la preferita in Svizzera. Per esperienze gustative più decise si passa all'etichetta nera, extra piccante e stagionata per almeno 6 mesi, dall'aroma intenso e maturo; e infine la porpora, una rarità prodotta solo da 4 caseifici, invecchiata almeno 9 mesi ma meno pungente della black label, dalla texture ricca e morbida al palato. Completano la palette aromatica dell'Appenzeller l'etichetta bianca, giovane e più cremosa perché più ricca di panna, dal gusto dolce gradito anche ai bambini; e quella marrone, da latte scremato, molto pungente e usata soprattutto in cucina. Qui il formaggio regna sovrano in molte ricette tipiche, a cominciare dalla fonduta, piatto icona della Svizzera, che ogni Cantone prepara con sfumature diverse. La fragranza dell'Appenzeller arricchisce anche il cordon blue farcito di prosciutto, i tipici rösti di patate, le torte salate, le verdure al forno.



Tutte le forme autentiche di Appenzeller devono riportare sulla crosta la certificazione di qualità, con le informazioni sul formaggio (a sinistra). A destra, degustazione delle diverse etichette, con stagionature differenti. In fondo, allevatori in abiti tipici alla mostra delle mucche.



SUGGERISCONO UNA
DELICATEZZA INSIPIDA
A CAUSA DEL COLORE
CANDIDO, MA È UN
INGANNO: CIPOLLE,
PASTINACHE & CO.
HANNO SAPORI BEN
DEFINITI, PROPRIETÀ
NUTRIZIONALI AMICHE
DEL FREDDO
E UN'INDOLE BEN PIÙ
GOLOSA DI QUEL
CHE SEMBRA

testo e cura di Cristiana Cassé,
ricette di Alessandra Avallone, foto di Felice
Scoccimarro, styling di Veronica Leali

VERDURE bianche



CAVOLFIORE ARROSTO GRATINATO AI FORMAGGI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

1 cavolfiore grande – 120 g di gorgonzola cremoso
– 60 g di gruyère grattugiato – 30 g di grana padano Dop
grattugiato – 4 dl di latte – 1 dl di panna fresca
– 40 g di farina – noce moscata – 60 g di burro
– olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite e lavate il cavolfiore, dividetelo in cimette e conditele con poco olio e noce moscata.

Disponetele su una placca foderata con carta da forno e infornatele a 180° per 30 minuti.

2 Intanto, preparate la besciamella. Sciogliete 40 g di burro in una casseruola, unite la farina e tostatela mescolando finché prende colore. Stemperate la miscela con il latte e fate addensare. Aggiungete la panna e il grana e cuocete ancora 2 minuti; insaporite con sale, pepe e noce moscata.

3 Ungete una pirofila con il burro rimasto, riempitela a strati con il cavolfiore, la besciamella, il gruyère e lo zola a tocchetti e infornate a 180° per 20 minuti. Poi mettete la funzione grill per pochi minuti, finché si sarà creata una crosticina croccante.

IL COLORE DELL'INVERNO

Perché l'orto si tinge di bianco?

Nulla di strano se l'inverno è popolato di cavolfiori, finocchi, cipolle, porri e infinite algide radici, dalle rape alle pastinache, fino ai daikon. I colori se ne vanno perché c'è poca luce e fa molto freddo. Resistono le verdure che crescono sotto terra (dove di luce per pigmentarle non ce n'è del tutto) o quelle che hanno fibre abbastanza robuste per resistere alla basse temperature e per accontentarsi di raggi solari a loro volta pallidi.

Cosa cambia nella nostra dieta

Veniamo allora alla questione più saliente. Grazie alle serre e all'importazione, continuiamo a trovare sul mercato pomodori, peperoni e zucchine, ma se l'orto italiano di sua natura ci propone altro, dovremmo ascoltarlo? E soprattutto cosa vuole dirci? Il punto è che anche noi siamo al freddo, non solo gli ortaggi, e questo crea un'insospettabile corrispondenza tra la nostra condizione e il candore che la natura ci offre. "Quando la temperatura è bassa si mangia più robusto e ci si muove di meno", spiega Fiorella Coccolo, nutrizionista e naturopata, "il corpo quindi ha bisogno di alimenti che abbia-

no un consistente potere depurativo: gli ortaggi chiari, ricchi di fibre solubili e zolfo, vanno proprio in questa direzione, aiutando l'eliminazione degli eccessi e apportando poche calorie". L'assenza di pigmentazione, però, ci fa pensare che non riservino molte altre sorprese dal punto di vista nutrizionale... "È vero che lo si pensa, ed è altrettanto falso", prosegue Fiorella Coccolo. "Per esempio si crede che gli antiossidanti si trovino solo nelle specie dai colori sgargianti, invece è proprio nelle verdure bianche che abbonda uno di più potenti: la quercetina, che lavora sui capillari e sulle vene. Oltre a questo, apportano importanti dosi di flavonoidi, che hanno un forte effetto antinfiammatorio e contrastano i dolori articolari tipici dell'inverno. La natura ci dà quello di cui abbiamo bisogno in quel momento".

Verdure eclettiche e sorprendenti

Proprio perché sono corpose, le verdure bianche si prestano a piatti di grande soddisfazione, rustici sì, ma con una sfumatura persino elegante. E sono ottime anche a crudo: assaggiate il cavolfiore frullato (ridotto in granelli) e spolverizzato su un'insalata o aggiunto all'ultimo a una zuppa, oppure i finocchi a velo marinati per mezz'ora con salsa di soia, aceto bianco e semi di finocchio, o ancora, un mix di rape grattugiate e mele a cubetti con olio e limone. Provare per credere.

A photograph of three white onions resting on a white, textured surface. One onion is in the foreground, slightly to the left, with its roots visible. Two other onions are behind it, one to the left and one to the right, both slightly out of focus. The lighting is soft and even, highlighting the smooth texture of the onion skins.

**GLI ORTAGGI
PIÙ CANDIDI
FANNO BENE E
DANNO VITA A
PIATTI DI RUSTICA
ELEGANZA**

FOCACCIA IMBOTTITA ALLE CIPOLLE, ACCIUGHE E LARDO

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

per la focaccia 500 g di farina 1
+ quella per la lavorazione
 - 1/2 bustina di lievito di birra
 - olio extravergine d'oliva - sale
per il ripieno 4 cipolle bianche
 - 200 g di lardo a fette sottili
 - 12 filetti di acciuga sott'olio
 - 1 foglia di alloro - 1 rametto
 di santoreggia - 2-3 cucchiaini di aceto
 - sale - pepe

1 Preparate la focaccia. Setacciate la farina in una ciotola, fate un pozzetto al centro e versatevi 2 dl di acqua tiepida, il lievito e 1 cucchiaino di olio. Mescolate brevemente con un cucchiaino e poi unite altri 2 dl di acqua tiepida e 1 cucchiaino di sale mescolando sommariamente: coprite e lasciate riposare per 30 minuti. Infarinare il piano di lavoro, trasferitevi l'impasto e ripiegate su se stesso più volte spolverizzandolo a ogni ripresa con un po' di farina finché risulterà elastico e non appiccicoso.

Ungetelo e lasciatelo lievitare per 1 ora. Mettetelo in un contenitore con coperchio e passatelo in frigo per almeno 1 notte.

2 Lasciate riprendere l'impasto fuori dal frigo per 1 ora a contenitore aperto. Dividetelo in 4 panetti, copriteli e fateli lievitare per 30 minuti. Poi stendeteli con il mattarello formando delle focacce allungate di 1/2 cm di spessore e lasciatele lievitare per ancora 1 ora su 2 teglie foderate con carta da forno oliata. Quindi conditele

con sale e olio e infornatele a 220° per 20-25 minuti.

3 Intanto, sbucciate le cipolle, affettatele, mettetele in una casseruola e copritele di acqua. Unite alloro, santoreggia e aceto, salate e cuocete per 30 minuti dal bollore. Eliminate le erbe, prelevate le cipolle con un mestolo forato e fate addensare il fondo di cottura a fuoco vivo per ottenerne 2-3 cucchiaini. Versatevi di nuovo le cipolle e lasciate intiepidire.

4 Aprite a metà le focacce e farcite le basi con le cipolle, i filetti di acciuga e il lardo, pepate e passate sotto il grill 1 minuto. Chiudete le focacce e servite.



PASTA DA GRANO 100% ITALIANO



Sosteniamo insieme la filiera italiana della pasta.



*Certificazione Aticelca.



Conad da sempre sostiene la filiera agroalimentare italiana e l'ambiente. Ecco perché realizziamo la Pasta di Gragnano Saponi&Dintorni Conad solo con grano 100% italiano e con un incarto riciclabile nella carta*.

La **valorizzazione dei produttori italiani** è una delle tante azioni concrete con cui insieme **"Sosteniamo il Futuro"**, il progetto di sostenibilità ambientale, sociale ed economica di Conad, un impegno concreto a favore del territorio, delle comunità e delle persone. Scopri di più su **futuro.conad.it**

 **CONAD**
Persone oltre le cose

GALLETTA AI FINOCCHI E PROSCIUTTO CRUDO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

per la briséé 300 g di farina 1 - 180 g di burro
- 1/2 cucchiaino di pepe e peperoncino macinati
insieme - sale

per il ripieno 2 cuori di finocchio - 150 g di prosciutto cotto
- 80 g di grana padano Dop a scaglie - qualche rametto
di origano fresco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Impastate la farina con 2 prese di sale e il burro freddo a dadini fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungete le spezie e 0,5 dl di acqua ghiacciata e lavorate finché l'impasto sarà liscio. Formate un panetto e mettetelo in frigo avvolto nella pellicola per 1 ora. Con il matterello, stendete la pasta in un disco largo e sottile su un foglio di carta forno, appoggiate il tutto su una teglia e conservate in frigo protetto con pellicola.

2 Lavate i finocchi, asciugatele e affettatele finemente. Conditeli con 2 prese di sale, un po' d'olio e l'origano e lasciateli in un colino per 15 minuti. Poi tamponateli con carta da cucina.

3 Farcite il disco di pasta (lasciando libero un bordo di 2-3 cm) con 1/3 delle fette di prosciutto, 1/3 del grana e metà dei finocchi; quindi fate un secondo strato uguale al primo e terminate con prosciutto e grana. Rivoltate il bordo di pasta sul ripieno e cuocete la galletta nella parte bassa del forno a 190° per 45 minuti.



**LA AZIENDA
OLEARIA
DEI CHIANTI SRL**



*L' Extravergine
così come nasce.*

*Dall'oliva
alla tavola
senza togliere
niente*



L'OLIVA



RACCOLTA



E FRANTA



ARRIVA



SULLA TAVOLA



PORRI AL LATTE DI COCCO E AROMI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

8 porri – 4 panini morbidi
– 4 dl di latte di cocco – 1 lime non trattato – 6 fettine di zenzero fresco
– 1 spicchio di aglio – 1 mazzetto di coriandolo – 1/2 cucchiaino di semi di coriandolo – 1/2 cucchiaino di semi di cumino – 1 peperoncino verde fresco – olio extravergine d'oliva
– sale – pepe

1 Lavate i porri, privateli delle foglie esterne più coriacee, dividete ognuno in due tronchetti e poi tagliate a metà questi ultimi nel senso della lunghezza. Scaldate 3 cucchiaini di olio in un'ampia padella antiaderente e adagiatevi i porri dalla parte tagliata: cuoceteli premendoli con una spatola finché la superficie di taglio sarà ben dorata; poi rosolateli sull'altro lato senza più schiacciarli.

2 Tritate finemente l'aglio, lo zenzero, il peperoncino e un po' di foglie di coriandolo. Soffriggete il trito in una padellina con un filo d'olio e i semi di coriandolo e cumino. Aggiungete il tutto ai porri, salate, bagnate con il latte di cocco e 1/2 bicchiere d'acqua e cuocete 15-20 minuti a piccolo bollore finché i porri saranno teneri e la salsa densa.

3 Pepate, unite il succo e un po' di scorza del lime e lasciate sul fuoco ancora per qualche istante. Profumate con un po' di foglie di coriandolo sminuzzate e servite con il pane a parte leggermente scaldato in forno.

STUFATO DI RADICI ALLO ZENZERO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

**2 pastinache – 3 rape bianche medie – 250 g di daikon
– 4 topinambur – 2 cipolle bianche – 250 g di yogurt intero
– 160 g di basmati e riso selvaggio mescolati – 2 scalogni
– 1 noce di zenzero – 1 peperoncino rosso piccante – farina
– burro – olio extravergine d'oliva – sale**

1 Pulite pastinache, rape, daikon e topinambur, lavateli e riduceteli a tocchetti. Sbucciate le cipolle e tagliatele a spicchi. Rosolate le verdure preparate con una noce di burro, salatele, copritele con acqua calda e cuocetele finché saranno tenere.

2 Intanto, mescolate lo yogurt con 1 cucchiaio colmo di farina. Tritate finemente lo zenzero e il peperoncino e saltateli in un wok con 1 cucchiaio di olio. Unite lo yogurt e le verdure (scolatele lasciandole appena umide) e cuocete ancora 10 minuti mescolando ogni tanto; regolate di sale e tenete in caldo.

3 Lessate il riso in acqua bollente salata, scolatelo e tenetelo in caldo. Affettate finemente gli scalogni e friggeteli con un po' d'olio finché saranno dorati e croccanti. Servite separatamente verdure e riso e guarnite entrambi con gli scalogni fritti.



Pag. 91: posata Broggi 1818, miniciotolina Ovalia Ceramiche.
Pag. 93: piatto Con.Creta.
Pag. 95: piattino Amoraw Studio, cucchiaio Broggi 1818.
Pag. 96: piatti e ciotolina Con.Creta.
Indirizzi a pagina 122



Con il 5G di TIM si connettono emozioni.

Scopri tutte le potenzialità del 5G
e le opportunità per te.



[tim.it](https://www.tim.it)



Il servizio 5G, in fase di attuazione, è disponibile solo in specifiche aree delle città da questo raggiunte.
Per conoscere le città e i dispositivi abilitati vai su [tim.it/reti-veloci-5g](https://www.tim.it/reti-veloci-5g).



dall'online all'Academy

Riccardo Uleri, AD di Longino & Cardenal, è un gourmet appassionato che va personalmente alla ricerca dei "cibi rari e preziosi" commercializzati dall'azienda: oltre 1800 prodotti di selezionatissimi partner di tutto il mondo. Come il prosciutto iberico Patanegra (nella foto una scelta di tagli) o le materie prime delle nostre ricette. Il core business è la ristorazione ma, dopo il blocco della pandemia, è stato inaugurato lo shop online (shoplongino.it). Inoltre, per il progetto La Cucina di Longino (lacucinadilongino.it), è nata la Phygital Food Academy, che propone cicli di video-lezioni tematiche, sia per professionisti sia per appassionati, con chef e produttori.

Cacciatori di eccellenze

DAL PROSCIUTTO SPAGNOLO PATANEGRA ALLA CARNE GIAPPONESE WAGYU, AL PLANCTON MARINO, L'AZIENDA LONGINO & CARDENAL VA ALLA SCOPERTA DELLE CHICCHE GASTRONOMICHE DEI 5 CONTINENTI. CHE VENDE AL TOP DELLA RISTORAZIONE E, DI RECENTE, ANCHE ONLINE AGLI APPASSIONATI

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi



RISOTTO AL PISTACCHIO CON
TARTARE DI GAMBERO ROSSO
E POLVERE DI TARTUFO

pag. 101

FILETTO DI MAIALE IBERICO
IN CROSTA DI ERBE AROMATICHE
SU CREMA DI TOPINAMBUR

pag. 102



Chi sono Longino e Cardenal? Due famosi gastronomi? Due chef? “Niente di tutto questo”, ci spiega Riccardo Uleri “sono nomi di fantasia, scelti dai 4 giovani che fondarono la Longino & Cardenal 33 anni fa, incominciando dall’import di caviale dall’Iran: si immaginarono una strana coppia, formata da un nobile svizzero e un pescatore cubano, che andava alla scoperta di eccellenze gastronomiche per il mondo”. E la loro visione fu profetica. Dopo il cambio di proprietà dell’azienda, rilevata da Uleri, la crescita è stata continua e la ricerca di cibi pregiati si è allargata ai cinque continenti: oggi le specialità sono migliaia e scoprirle è come fare il giro del mondo, senza dimenticare l’Italia. Qualche esempio? Il gambero rosso di Mazara del Vallo del nostro servizio, che l’azienda Don Gambero produce secondo la lunga tradizione siciliana: un vero tesoro del gusto, dalle carni saporite e compatte. Anche il maiale iberico che vi proponiamo arriva dall’azienda Blázquez, a conduzione familiare, che alleva i suini con grande attenzione al loro benessere e alla qualità eccelsa delle carni. Tra i pesci il Glacier 51,

pescato a sud dell’Australia a 2000 metri di profondità, dalla polpa bianchissima e grassa. Fra le varie carni, il pollame francese di Bress di Miéral, azienda che da oltre 100 anni seleziona i migliori esemplari AOP (Appellation d’Origine Protégée) di questa razza bianca, dalla polpa fine, tenera e gustosa. E il viaggio continua con formaggi, burro, salumi, frutta, verdura e spezie, come il pepe selvatico del Madagascar, raccolto nelle zone di montagna, con note fruttate e tocchi agrumati e floreali. “I nostri partner sono aziende medio-piccole, solide, con una storia, con cui vogliamo creare una rete che punti alla qualità, senza compromessi. Valori e conoscenze che vogliamo comunicare ai nostri clienti (circa 5mila), sia professionisti sia amatori. Continuando anche su quella strada di precursori di tendenze che da sempre ci contraddistinguono” conclude Uleri.



SALONE

DELL'ENOGASTRONOMIA

SECONDA EDIZIONE

20.21.22 NOVEMBRE 2021

Ore 10.30 | 18.30

Fiera Catania - Le Ciminiere



WWW.MEDITERRARIA.IT

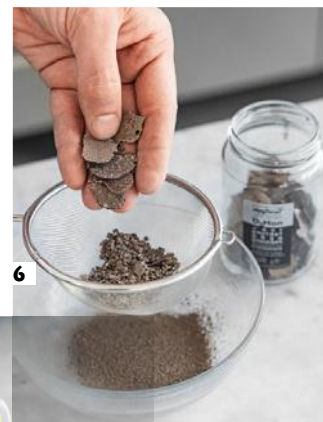




Riccardo Uleri gusta la tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo di Don Gambero. Il crostaceo è pescato in una delimitata area marina siciliana, a 700 metri di profondità, dove le acque pure sono attraversate da correnti salate. Abbattuto e lavorato nel giro di poche ore, senza risciacquo né glassa, ha polpa carnosa, lucida, compatta e saporita.



Il tartufo nero liofilizzato di TartufLanghe, a cui viene estratta tutta l'acqua senza procedimenti chimici, può essere gustato tutto l'anno mantenendo inalterate le caratteristiche di profumo e sapore.



Ottenuto da latte crudo di mucche locali, il burro bretone salato Pascal Beillevaire viene ancora lavorato nelle tradizionali zangole (recipienti) di legno e salato con il Fleur de Sel Noirmoutier.

RISOTTO AL PISTACCHIO CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA E POLVERE DI TARTUFO

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 5 MINUTI

320 g di riso Carnaroli Motta – 100 g di purea di pistacchio – 200 g di tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo Don Gambero – 1 cipolla – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 bicchiere di vino bianco – 60 g di burro bretone a latte crudo salato Pascal Beillevaire – 60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – olio extravergine d'oliva – 10 g di tartufo nero liofilizzato TartufLanghe noH2O Lio, ridotto in polvere – fiori eduli – sale – pepe selvatico nero in grani Sambava Épices

1 Preparate il brodo vegetale. Pulite la cipolla, sbucciatela, tagliatela a metà e fatela tostare in una padella con un filo d'olio. Pulite anche gli altri ortaggi, trasferiteli in una pentola con 1,5 litri d'acqua fredda salata, portate a bollore e cuocete per 45 minuti. Filtrate il brodo.

2 Tostate il riso a secco in una padella. Sfumate con il vino bianco. Versate il brodo necessario poco alla volta e portate a cottura (16 minuti).

3 Quando il risotto è pronto, unite la purea di pistacchio e mescolate.

4 Mantecate il risotto con il burro e il parmigiano e regolate di sale.

5 Condite la tartare di gambero con un po' d'olio, sale e una macinata di pepe.

6 Suddividete il risotto nei piatti, stendete sopra un striscia di tartare e completate con la polvere di tartufo e fiori eduli.





A lato, Giorgio Guglielmetti, company chef di Longino & Cardenal. I filetti di maiale iberico dall'azienda di Salamanca Blázquez, di razza iberica pura, sono allevati liberi. Le femmine hanno carni ricche di acido oleico, che assorbono dalle ghiande di cui si nutrono. I maschi sono ben marezzati e scioglievoli al palato. Le carni sono saporite e succulente e sono paragonabili ai migliori tagli bovini.



Le frittiture risultano particolarmente croccanti ma leggere e asciutte con il pane panko, sopra, pangrattato giapponese a base di pane bianco: in cottura si gonfia inglobando aria e facendo scivolare via l'olio in eccesso.

FILETTO DI MAIALE IBERICO IN CROSTA DI ERBE AROMATICHE SU CREMA DI TOPINAMBUR

PER 4 PERSONE
MEDIA
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA

2 filetti (solomillo) di maiale iberico Blázquez – 40 g di **senape di Dijon** – 30 g di **prezzemolo** – 5 g ciascuno di **rosmarino, salvia e maggiorana** – 150 g di **pane panko Dipak Sapré** (pangrattato giapponese) – **olio extravergine d'oliva** – 200 g di **topinambur** – 200 g di **foglie di cavolo riccio** – 1 **spicchio d'aglio** – **foglie di barbabietola rossa per decorare** – **sale Maldon** – **pepe selvatico nero in grani**

1 Pulite i topinambur con l'aiuto di un pelapatate e affettateli finemente.

2 Rosolateli in una casseruola con un filo d'olio. Coprite con acqua (o brodo vegetale) e cuocete per 40 minuti. Quindi frullateli con un mixer a immersione fino a ottenere una crema e regolate di sale. Tenete da parte.

3 Pulite i filetti con un coltello. Disponeteli su un piatto e conditeli con olio, sale e pepe.

4 Passateli in una padella rovente senza condimento in modo da sigillare i succhi. Fate riposare la carne per 5 minuti su carta da cucina.

5 Riunite in un mixer tutti gli aromi e il pane panko e frullateli finemente. Trasferite la panure su una teglia e condite con abbondante olio e sale sino a ottenere un composto umido.

6 Spennellate i filetti con la senape. Passateli nella panure, trasferiteli in forno caldo a 180° e completate la cottura per 8 minuti.

7 Passate il cavolo riccio in una padella con un filo d'olio e l'aglio in camicia. Suddividete la crema di topinambur nei piatti, unite il cavolo, appoggiate sopra il filetto tagliato a fette e completate con foglie di barbabietola e sale Maldon.



POSTE ITALIANE È SEMPRE AL TUO FIANCO. OGGI ANCHE PER L'ASSICURAZIONE AUTO.

Scopri Poste Guidare Sicuri, la copertura assicurativa con guida libera per tutta la famiglia.
Nessun aumento di prezzo in caso di figli e di coniuge neopatentati alla guida e tanti altri servizi.
Prendi appuntamento sull'App BP o su poste.it e vieni negli Uffici Postali abilitati.
Scegli Poste Italiane. **Tutto quello di cui hai bisogno.**

[posteguidaresicuri](https://poste.it/guidaresicuri)

**NUOVA
RCAUTO**



Posteitaliane

SPEDIZIONI E
LOGISTICA

CONTI E
PAGAMENTI

PREVIDENZA E
ASSICURAZIONI

MUTUI E
PRESTITI

INTERNET E
TELEFONIA

RISPARMIO E
INVESTIMENTI

SERVIZI
DIGITALI

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. "Poste Guidare Sicuri LN" e "Poste Guidare Sicuri GN" sono prodotti assicurativi realizzati rispettivamente da Linear Assicurazioni - Gruppo Assicurativo Unipol e da Genertel S.p.A. - Gruppo Assicurativo Generali e distribuiti da Poste Insurance Broker srl, intermediario iscritto alla sezione B del RUI, tramite Poste Italiane S.p.A. Patrimonio BancoPosta, intermediario iscritto alla sezione D del RUI. Le coperture assicurative sono prestate in base ai limiti e alle condizioni previsti dal contratto. Prima della sottoscrizione leggere attentamente il Set Informativo disponibile presso gli Uffici Postali abilitati e rispettivamente su linear.it e posteinsurancebroker.poste.it e su genertel.it e posteinsurancebroker.poste.it alla voce Set Informativo.

IL GIOIELLO DELLA VAL DI CHIANA SI
PROPONE IN TRE VERSIONI DI ORIGINALE
ELEGANZA: ROSSO DI MONTEPULCIANO,
VINO NOBILE IN VERSIONE BASE E RISERVA

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi,
ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Vino Nobile DI MONTEPULCIANO





SCAMERITA DI MAIALE
ARROSTO AVVOLTA
NEL LARDO

pag. 110

l'abbinamento

IL MAGGIORE TEMPO TRASCORSO NELLA BOTTE CONCEDE ALLA RISERVA DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO UNO SPECIALE SENSO DI CORALITÀ CHE AMPLIFICA LA SUA VOCAZIONE A SERVIRE LA TAVOLA. PER QUESTO MOTIVO POSSIAMO ABBINARLO A UNA RICETTA SOLO APPARENTEMENTE "SEMPLICE". INFATTI, LA FIBRA DELLA SCAMERITA, COL SUO ALTERNARSI DI GRASSO E DI MAGRO, POTREBBE METTERE IN DIFFICOLTÀ DEI VINI DALL'ESUBERANZA GIOVANILE.

LA RISERVA DEI PODERI

SANGUINETO CUSTODISCE IL CUORE DEL CIBO E LO UNISCE IN UN RESPIRO UNICO CON L'INGREDIENTE CHE LO AVVOLGE. LA **RISERVA DI SALCHETO** PARTE DA FUORI, AFFRONTA IL LARDO E PIANO PIANO CONSUMA IL TESSUTO DELLA CARNE, SACRIFICANDO LA PROPRIA FINEZZA PUR DI LASCIARE ALLA BOCCA IL PIACERE DI UN NUOVO INCONTRO.

IL VIGORE DELLA **RISERVA DEL PODERE LE BÈRNE** È NETTO, PRECISO E IN BOCCA CI FA SENTIRE LA FETTA COME SE FOSSE ANCORA INTERA DAVANTI AI NOSTRI OCCHI.

«Montepulciano, d'ogni vino è il Re» scriveva Francesco Redi nel suo *Bacco in Toscana*. Conosciuto anche come *Ditirambo* e pubblicato nel 1685, questo *pamphlet* di viaggio in forma poetica è dedicato alla bontà dei vini toscani che, in quella fase storica, si giovavano di un forte investimento culturale e finanziario, promosso dal Granduca di Toscana Cosimo de' Medici. Il vino di Montepulciano era celebre da diversi secoli come il gioiello della Val di Chiana, nella parte meridionale della provincia di Siena. Risalgono al 798 alcuni documenti di compravendita di terreni e vini, mentre è del 1350 l'istituzione delle prime regole su commercio ed esportazione di quello che nel 1787 diventerà Vino Nobile di Montepulciano. La sua fama era internazionale ed è unanime la convinzione che senza la scoperta del Brunello di

Montalcino, avvenuta circa un secolo dopo, sarebbe stato proprio il vino poliziano l'unico vero avversario dei vini di Langa nel primato tra i migliori d'Italia. Ciononostante, le versioni più riuscite del Vino Nobile mantengono un'originalissima eleganza che continua a distinguerle.

La denominazione di origine controllata arriva nel 1966, mentre la Docg è del 1980 e il Vino Nobile di Montepulciano è il primo in Italia a potersi fregiare della fascetta "garantita" dallo Stato. Nel 1988 nasce il Rosso di Montepulciano, una denominazione "di ricaduta" che può essere commercializzata un anno prima del Nobile. L'area di produzione comprende il solo comune di Montepulciano, con le sue frazioni che i francesi chiamerebbero *grand cru*, una per tutte Acquaviva.

segue >



gli elettrocomodi!

La Pasta della Tradizione Italiana

**18 Formati
di Pasta per
tutte le Farine**



Sirge



GUARDA IL VIDEO

Pasta Favolosa

la macchina intelligente

**Fare la Pasta
non è mai
stato così
Facile!**

*Intelligent Extruder
Control System*



*Calcolo dell'acqua
Automatico*



*Produce Pasta
fino a 8 Persone*



info@sirge.it - 011/93.19.845

WWW.SIRGE.IT

l'abbinamento

TRA I NUMEROSI ESEMPI DI FILETTI CHE POSSONO ESSERE ACCOMPAGNATI DA UNA RIDUZIONE DI VINO DI QUALITÀ, QUELLO COL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO È IL PIÙ EFFICACE. IL MOTIVO È NELL'ELEGANZA CHE METTE A DISPOSIZIONE E CHE SI ESALTA NELLA COTTURA, CIÒ CONSENTE DI COMPORRE UN MOSAICO DI FINEZZE ALTRIMENTI DIFFICILE SE USASSIMO VINI PIÙ ROBUSTI. IL **NOBILE DI SUSANNA CROCIANI** È NATO PER ACCOSTARSI ALLA CHIANINA, NE CONDIVIDE LA

FIBRA, NON IMPORTA QUALE SIA LA COTTURA, E SA ACCOMPAGNARLA CON UN SENSO DI PIACEVOLE CEDEVOLEZZA. LA CLASSICITÀ DEL **NOBILE DEGLI AVIGNONESI** SI AFFERMA NELLA COTTURA, DALLA QUALE EMERGE PIÙ INTENSA LA SENSAZIONE FLOREALE, E PROSEGUE A TAVOLA, DOVE SI GIOCA DI RIMANDI SOTTILI E APPASSIONATI. È PIÙ SANGUIGNO L'ACCOSTAMENTO COL **NOBILE DEL PODERE DELLA BRUCIATA**, PERCIÒ PREFERIBILE SE IL FILETTO È COTTO POCHISSIMO.

FILETTO DI CHIANINA AL VINO NOBILE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 5 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
270 CAL/PORZIONE

**4 fette di filetto di manzo da 130 g
l'una circa – 4 dl di vino Nobile di
Montepulciano – 1 cucchiaino di miele
di acacia – 1 spicchio d'aglio – 1 rametto
di rosmarino – 2 foglie di salvia
– 10 g di burro – sale – pepe nero**

1 Versate il vino in una casseruola, unite lo spicchio d'aglio, il miele, la salvia e il rosmarino legati tra loro con più giri di spago da cucina. Portate a ebollizione e cuocete finché il vino si sarà ridotto della metà. Filtratelo, unite il burro, salate e tenete in caldo.

2 Cuocete la carne sulla piastra bollente un minuto circa per lato, insaporitela con sale e pepe e servitela con la salsa ben calda.



L'altitudine dei vigneti, tra 250 e 600 m s.l.m., con le colline più alte a proteggere le più basse, consente una felice maturazione degli acini. L'aspetto geologico è piuttosto uniforme: l'origine è nel Pliocene, tra i 5 e i 2 milioni di anni fa, con un medio impasto stratificato di argille e sabbie. Proprio queste ultime rendono unico il profilo odoroso e gustativo del vino, poiché non sono reperibili a Montalcino né nel Chianti. La composizione dell'uvaggio ci consente di chiarire un equivoco nel quale si può incappare, ovvero se c'è contiguità tra il Vino Nobile di Montepulciano e il vino Montepulciano diffuso in Abruzzo e diverse regioni dell'Italia centro-meridionale. La risposta è semplice: non

c'è relazione, si tratta di una semplice coincidenza di nomi. Il Vino Nobile si fa con una particolare espressione clonale del Sangiovese che in loco si chiama Prugnolo Gentile, del quale deve esserci almeno il 70%. A lui si possono affiancare Canaiolo, Mammolo e alcune uve bianche come il Trebbiano, la Malvasia e il Pulcinculo che sembra essere il Grechetto umbro.

Negli ultimi quarant'anni la direzione produttiva ha privilegiato le uve rosse e nere, cercando proprio nei cloni di Sangiovese più simili a quelli del Chianti Classico e di Montalcino la risposta allo strapotere del Brunello e dei prodotti a base di Cabernet e Merlot.

segue >



Sono barrette biologiche, deliziose e...uniche.

Sono le barrette morbide di frutta più innovative: le uniche ottenute lavorando direttamente la purea di frutta fresca, e non aggregando frutta secca o disidratata. In esse ritrovi il sapore autentico del frutto, e le sue caratteristiche nutrizionali. Non aggiungiamo nulla: né zuccheri, né aromi, né conservanti o sciroppi. Il risultato è una barretta gustosa, sana e con poche calorie. **E in più è biologica. Cosa volere di più?**



SERRA Industria Dolciaria s.r.l. Via Nazioni Unite, 2 - 15067 Novi Ligure (AL) - www.serradolciaria.it



SQUACQUERONE BIO MAMBELLI: OLTRE LA QUALITÀ!

Ingredienti naturali, **latte biologico italiano** e lavorazione artigianale **senza conservanti** né **additivi**.

Mambelli: il buono della Romagna a tavola!

WWW.MAMBELLI.COM

Developed by belladispenza.it



GNOCCHI INCOLTI CON FUNGHI E PECORINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

350 g di farina 0 + quella per la spianatoia – 5 g di lievito di birra fresco – 300 g di funghi misti tra porcini, finferli e chiodini – 1,5 dl di brodo vegetale – 1 spicchio d'aglio – 2 rametti di maggiorana – 2 rametti di timo – 30 g di pecorino toscano stagionato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Impastate la farina con il lievito sbriciolato, 2 dl scarsi di acqua tiepida e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto omogeneo; trasferitelo in una ciotola, copritelo e lasciatelo lievitare per 1 ora.

2 Intanto pulite i funghi, tagliate i porcini a fettine e i finferli più grossi a metà, riuniteli in padella con i chiodini e cuoceteli per 5 minuti con 4 cucchiaini di olio, lo spicchio d'aglio in camicia e una presa di sale. Versate il brodo bollente, cuocete per altri 5 minuti, regolate di sale e unite le erbe aromatiche tritate. Eliminate l'aglio.

3 Sgonfiate la pasta lievitata schiacciandola sul piano di lavoro con il palmo della mano, formate dei cordoncini del diametro di circa 1 cm e tagliate gli gnocchetti. Cuoceteli in abbondante acqua salata in ebollizione, scolateli dopo 1 minuto da quando vengono a galla e conditeli con i funghi, una macinata di pepe e il pecorino grattugiato.

l'abbinamento

GLI GNOCCHI INCOLTI, COME I FUNGHI, NON AGGIUNGONO ELEMENTI GRASSI, ANZI, ATTRAGGONO IL CONDIMENTO E NE DILUISCONO L'UNTUOSITÀ, PER QUESTO PUÒ FUNZIONARE IL ROSSO DI MONTEPULCIANO CHE HA TANNINI ACCENNATI E UN TESSUTO D'INTONAZIONE MORBIDA. LA VERSIONE

DELL'AZIENDA **TANAGATTA** È NATA PER METTERE IN LUCE GLI ASPETTI AROMATICI DEL PIATTO, QUASI SI DISINTERESSA DELLA PARTE PIÙ SOLIDA E LA RECUPERA QUANDO STA PER SCOMPARIRE. IL **ROSSO DI MONTEPULCIANO ICARIO** È PIÙ SINUOSO E ACCATTIVANTE, CERCA SUBITO LA FUSIONE CON L'EREDITÀ DEL CIBO E

LA TROVA ARRICCHITA DAL PROFUMO DI SOTTOBOSCO. IL **ROSSO DI MONTEPULCIANO CROCE DI FEBO** SI PRENDE LA LIBERTÀ DI UN CONFRONTO INTENSO, A PARTIRE DALLA VERACE TATTILITÀ DEGLI GNOCCHI, CON I QUALI INSTAURA QUASI UN "DUELLO", LASCIANDO AI FUNGHI LA RESPONSABILITÀ DI CHIUDERE IN LEVARE.

Tale tendenza ha determinato due Vini Nobili: uno dalla corposità più concentrata e potente; l'altro legato al Prugnolo Gentile e alla presenza di tutto il parco dei vitigni a disposizione, con una ricercata espressività odorosa oltre a una fisionomia più flessuosa e un'insofferente persistenza. Questa differenza non è chiara in etichetta e per conoscerla è consigliabile rivolgersi a chi lo vende o direttamente al produttore. Sul mercato è invece evidente la classica suddivisione tra il Rosso di Montepulciano, il Vino Nobile in versione "base" e quello in versione Riserva.

Il primo è consigliato a chi predilige i piatti veg, per la sua maggiore duttilità che immaginiamo sugli gnocchi

serviti con una salsa di pecorino e porcini, sui ravioli ripieni di ricotta ed erbe e, naturalmente, accostato alle variazioni sul tema della ribollita.

Il Nobile "base" lavora sulle paste, come i picci, con ragù bianchi di pollame nobile, poi sulle zuppe a base dei frutti dell'autunno per le quali ci sarà sempre un fondo di grassi animali. Fa molto bene sulle carni di varia natura, a patto che le cotture siano brevi.

La Riserva predilige animali dalla fibra serrata e dai grassi complessi, contraddistinti dalle lunghe cotture, pensiamo al cinghiale, al capriolo, al fagiano e alla lepre. Col tempo può diventare splendido sui pecorini stagionati dei quali seduce la pasta saporosa e concreta.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Vino Nobile di Montepulciano Riserva - Poderi Sanguinetto, 0578 767782, € 45
La terra rossa e il Prugnolo Gentile donano al vino una raffinata estensione odorosa; il proprio alveo è nel velluto gustativo che sposa un fagiano in salmi.



Vino Nobile di Montepulciano Riserva - Salcheto, 0578 799031, € 27
Al Prugnolo Gentile è associato un 5% di Colorino, colpisce per la gradualità di espressione tra naso e bocca, ideale con la scottiglia di cinghiale.



Vino Nobile di Montepulciano Riserva - Podere Le Bèrne, 0578 767328, € 29
La Riserva invecchia almeno 40 mesi, il bouquet e il sapore sono fusi in uno slancio sereno e fervido e gli riserviamo una lepre al ginepro.



Vino Nobile di Montepulciano Az. Agr. Crociani, 0578 757919, € 23
Un classico, ottenuto nella località Le Caggiole con Sangiovese, Mammolo e poco Canaiolo, ha il potere di esaltare i picci con funghi e pancetta.



Vino Nobile di Montepulciano Avignonesi, 0578 724304, € 23
Rappresenta la continuità qualitativa della denominazione, il suo Nobile è fatto con Sangiovese in purezza, perfetto sulle pappardelle con sugo di anatra.



Vino Nobile di Montepulciano Podere Della Bruciata, 340 1007416, € 26
A 550 m s.l.m., vicini a un'area boschiva, la cantina genera un Nobile rarefatto nei profumi e deciso nel gusto, ideale su una zuppa di farro e salsicce.



Rosso di Montepulciano Az. Agr. Tanagatta, 0578 716195, € 10
È Sangiovese in purezza vinificato in acciaio, matura in grandi botti di rovere dove resta per alcuni mesi prima di unirsi ai ravioli ripieni di ricotta e bietta.



Rosso di Montepulciano Icaro, 0578 758845, € 13
L'uvaggio tra il Sangiovese con il 20% di Merlot dona a questo Rosso un'invitante sorbevolezza, al punto da poterlo usare in una cena in pizzeria tra un fritto e una margherita.



Rosso di Montepulciano Croce di Febo, 0578 799337, € 17
Nasce in anfora da Sangiovese e Canaiolo, le viole e i frutti rossi donano giovialità al sapore che merita una cappella di porcino e pecorino cotti alla brace.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

LA FRAGRANZA PIÙ IMMEDIATA E I TANNINI GENTILI DEL ROSSO DI MONTEPULCIANO CI PERMETTONO DI SERVIRLO A 14-16°, MENTRE IL SUO AFFINAMENTO SI COMPLETA IN 4-6 ANNI A SECONDA DELL'ANNATA: MAGGIORE

SARÀ LA QUALITÀ DEL MILLESIMO, PIÙ AMPIO L'ARCO DI ESPANSIONE DELLA SUA LONGEVITÀ. IL VINO NOBILE IN VERSIONE "BASE" ESPRIME LA SUA RICCHEZZA A 16-18° E PUÒ INVECCHIARE

PER 7-12 ANNI. ALLA MEDESIMA TEMPERATURA VA SERVITA IN TAVOLA

LA VERSIONE RISERVA CHE ASPIRA A SUPERARE I VENT'ANNI DI EVOLUZIONE IN BOTTIGLIA.



SCAMERITA DI MAIALE ARROSTO AVVOLTA NEL LARDO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

4 fette di coppa di maiale di circa 150 g l'una – 8 fette di lardo di Colonnata – 2 rametti di rosmarino – 4 foglie di salvia – 4 spicchi d'aglio – 1 dl di vino bianco – sale – pepe nero in grani

1 Disponete le fette su un tagliere e massaggiatelo su entrambi i lati con una presa di sale e una macinata di pepe. Trasferite su un foglio di carta da forno le fette di lardo a due a due e disponetele a croce.
2 Posizionate sulle fettine di lardo le porzioni di coppa di maiale e legatele con più giri di spago da cucina. Disponetele in quattro padellini da forno e trasferiteli nel forno già caldo a 160° per 30 minuti.
3 Versate il vino, unite le foglioline di rosmarino e salvia lavate, asciugate e tritate e gli spicchi d'aglio in camicia, alzate la temperatura a 180° e proseguite la cottura per altri 40 minuti. Servite la carne ben calda, appena tolta dal forno.

sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



Le Stagioni d'Italia Tisana Digestiva Bio

Tisana a base di piante officinali 100% italiane da agricoltura biologica essiccate a bassa temperatura. Menta e Carciofo aiutano le funzioni epatiche e danno un gusto particolare. Melissa, Finocchio e Coriandolo favoriscono la regolare motilità gastrointestinale e la digestione.



Leni's Spremuta di Mela a Polpa Rossa

Da Leni's Mele With Liebe, la linea di prodotti a base di mela 100% italiani, la nuova spremuta ottenuta con mele 100% rosse, dalla polpa alla buccia. Sono mele rare e prelibate con pigmenti naturali dalle proprietà antiossidanti e antinfiammatorie. Il suo sapore è intenso e complesso, acceso da una nota acidula che libera note di frutti di bosco, regalando al palato un profilo aromatico e sorprendente.



Francesco Franchi Salame Piemonte Igp

Salame tipico piemontese nel formato da 300 g, prodotto con le migliori carni piemontesi e secondo disciplinare IGP. Al taglio la fetta si presenta di colore rosso rubino, omogenea e compatta. La consistenza dell'impasto è morbida, il sapore delicato così come il profumo, grazie alla breve stagionatura e all'aroma conferito dall'uso del vino rosso "Colline novaresi" Nebbiolo DOC.



Pinsami Dispensa Gourmet

Base di pinsa artigianale, nella nuovissima versione a temperatura ambiente. Fatta con un mix di farine di grano, riso e soia, selezionate nei migliori mulini, lievito madre, nessuna aggiunta di grassi animali. La stesura rigorosamente a mano e la lievitazione di almeno 24 ore completano la ricetta, per un prodotto leggero, croccante e versatile.



Recla Stinco Alpino alle Erbe

Un piatto della tradizione culinaria sudtirolese, realizzato in versione gourmet dall'azienda altoatesina in collaborazione con tre famosi chef dell'Alto Adige. Stinchi freschi di suino di alta qualità, cotti sottovuoto lentamente e a bassa temperatura. Il risultato: una carne tenera e succosa. Pronti in soli 20 minuti, in pentola, padella o microonde.



Bauer Salsa ai Funghi Porcini

Pratica e veloce da preparare è ideale per valorizzare ogni ricetta. Super versatile in cucina, può essere miscelata a piacimento, per ottenere salse più o meno dense e cremose. Perfetta per creare primi e secondi piatti sempre unici e appetitosi è senza glutine, senza lattosio, senza glutammato e senza grassi idrogenati. La confezione in busta contiene 35 g di prodotto.



Valrhona Cioccolato Millot 74% Biologico e Sostenibile

Novità della linea Grand Cru Valrhona, il primo cioccolato di copertura biologico con cacao proveniente da un'unica piantagione situata in Madagascar. Solo tre ingredienti - cacao, burro di cacao e zucchero di canna - per un aroma intensamente acido e fruttato. In sacchetti da 250 g acquistabili su valrhona-collection.it.



Bayerland Burro Gold Chiarificato

Perfetto per moltissime cotture, a differenza del burro tradizionale altri grassi non brucia ad alte temperature e non fa fumo, rendendo i cibi saporiti e gustosi. È totalmente naturale, privo di conservanti, ricco di vitamine (A, D, E, K) e altamente digeribile; contiene meno dello 0,10% di lattosio. Ha un sapore pieno e delicato.



Mila Yogurt Intero Avena e Noce

L'incontro tra il latte 100% Alto Adige senza OGM e il gusto della noce e dell'avena rende questo yogurt cremoso e corposo. È perfetto a colazione, come spuntino spezza-fame e per la merenda dei bambini, da provare anche abbinato a muesli di cereali o frutta fresca. Nel formato 2x125g.

lattughe RIPIENE

DI TRADIZIONE LIGURE, IN PARTICOLARE GENOVESE, SONO
UN PIATTO RAFFINATO, CORROBORATO DA OTTIMO BRODO

servizio di Paola Mancuso, in cucina Livia Sala, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi





Ricetta di famiglia

LUCIANA AMBROSINI PORTA AVANTI LA STORICA TRATTORIA ARMANDA, ALLE PORTE DI CASTELNUOVO MAGRA (SPEZIA), APERTA NEL 1908 COME OSTERIA DALLA FAMIGLIA DEL MARITO. NEGLI ANNI '60 ARMANDA, SUOCERA DI LUCIANA, LA TRASFORMÒ IN UNA DELLE PRIME OSTERIE CON CUCINA DELLA PROVINCIA. SCOPERTA DA VERONELLI E AMATA DA CARLO PETRINI, HA RICEVUTO MOLTI RICONOSCIMENTI.

LE LATTUGHE RIPIENE SONO IL VOSTRO CAVALLO DI

BATTAGLIA. SÌ, SEGUIAMO ANCORA LA RICETTA PASSATA AD ARMANDA DA UNA SIGNORA DEL LUOGO CHE AVEVA PRESTATO SERVIZIO PRESSO UNA NOBILE FAMIGLIA GENOVESE.

COME LE PREPARATE?

PER IL RIPIENO, FACCIAMO ROSOLARE CARNE DI VITELLO NON TROPPO MAGRA, MAIALE E POLLO IN UN TRITO DI CAROTA, SEDANO, SCALOGNO E ODORI. DELLA LATTUGA UTILIZZIAMO LE FOGLIE SBOLLENTATE E PRIVATE DELLA COSTINA, CHE POI AGGIUNGIAMO AL RIPIENO INSIEME A POCO PROSCIUTTO, PARMIGIANO E UOVA. DISTRIBUIAMO IL RIPIENO, CHE DEVE ESSERE BELLO MORBIDO, SULLE FOGLIE E LE RICHIUDIAMO SENZA SPAGO DA CUCINA A PACCHETTINI PICCOLI, CHE STANNO SU UN CUCCHIAIO. A QUESTO PUNTO, LA TRADIZIONE VORREBBE CHE LE LATTUGHINE VENGANO PASSATE NEL FONDO DI COTTURA DELLE CARNI, MA PIÙ SPESSO LE SCALDIAMO IN PADELLA CON BURRO FUSO.

COME COMPLETATE IL PIATTO?

SULLE LATTUGHINE VERSIAMO UN BUON BRODO DI CIMA O DI POLLO, SENZA AGGIUNGERE PARMIGIANO, PERCHÉ COPRIREBBE IL LORO GUSTO DELICATO.

Tuttavia, per la grande versatilità tipica delle verdure farcite, esiste anche una versione "di mare" della ricetta, altrettanto storica e raffinata: la "zuppa alle lattughe ripiene", che può sembrare una variante elaborata dagli chef di oggi, invece è stata codificata nel 1880 da un frate, padre Gaspare Delle Piane, nella sua *Cucina di strettissimo magro*, ricchissima raccolta di ricette liguri che prevedeva preparazioni ad hoc per la Quaresima, senza carne, uova e latticini. Nella loro versione monastica, le lattughe, sempre mondate e intere, prevedevano un ripieno di nasello e boldrò (pescatrice) cotti in un soffritto di cipolla, carota, sedano, acciughe salate, funghi secchi, conserva di pomodoro e pinoli pestati. Il brodo di cottura dei ricchi fagottini era ovviamente di pesce, fatto con gli scarti.



BERE GIUSTO

IL DELICATO E SINGOLARE EQUILIBRIO DELLA RICETTA TRAE SPUNTO DALLA PRESENZA IN OGNUNO DEGLI INGREDIENTI PRINCIPALI DI UNA COMPONENTE MORBIDA E ACCOGLIENTE E DI UNA COMPONENTE PIÙ INTENSA, TENACE COME IL CUORE DELLA LATTUGA, OPPURE RADICALE COME IL GUSTO DELLE CERVELLA E DELLE ANIMELLE. IL VINO SCELTO, LO SPIGAU DELL'AZIENDA ROCCHES DEL GATTO DI ALBENGA, HA DOTI CHE VANNO AL DI LÀ DEL PUR EFFICACE ACCOSTAMENTO TERRITORIALE, PERCHÉ LA SUA FISIONOMIA ORIGINALE, GIOCATO SU UN TONO UMBRATILE E CREPUSCOLARE, A CONTATTO CON LA PERSISTENZA LASCIATA DAL CIBO SI APRE IN UN ABBRACCIO QUASI COMMOVENTE.

Di grande raffinatezza, eleganti e leggere sebbene ricche di gusto, le leitughe pin-ne (cioè, ripiene) sono una specialità ligure di origini antiche e nobili, come documenta una sorta di diario del 1784 degli Spinoza, una delle grandi famiglie aristocratiche della Repubblica di Genova, dove più volte viene citata la "minestra di latuche ripiene", una sciccheria laboriosa cotta in un prelibato brodo di cima. Un piatto che nell'Ottocento ha perfino ispirato il poeta genovese Niccolò Bacigalupo, che lo sublimò con questi versi: «Oh leituga, cibbo inscìpido, dimme un po' comme ti pèu diventà gustusa e sapida, e ciù bonn-a de i ravieu, se unn-a man sapiente e pratica a manipola o tò pin, c'ùn bon broddo, un sugo saturo d'elementi sopraffin? Benché Zena a te rivendiche, ti è d'origine divinn-a, comme a manna ai tempi biblici, comme a torta pasqualinn-a, e o segno coi so discepoli o te deve avei mangiòu, benché i testi e e sacre cronache non ne n'aggian mai parlòu...». Ovvero, «Oh lattuga, cibo insipido, dimmi un po' come puoi diventare gustosa e sapida e migliore dei ravioli, se una mano sapiente e pratica manipola il tuo ripieno, con un buon brodo, un sugo saturo d'elementi sopraffini? Benché Genova ti rivendichi, sei d'origine divina, come la manna nei tempi biblici, come la torta Pasqualina, e il Signore coi suoi discepoli deve averti mangiato, benché i testi e le sacre cronache non ne abbiano mai parlato».

Come già lamentava Bacigalupo, ancora adesso la ricetta è poco conosciuta al di fuori del territorio ligure, dove tradizionalmente veniva preparata nei giorni di festa, e un po' dimenticata, vuoi perché piuttosto elaborata, vuoi per quei suoi ingredienti, come animelle e cervella, capaci di regalare al ripieno gusto e morbidezza, ma oggi meno reperibili e apprezzati, come in genere tutto il cosiddetto quinto quarto.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI DEL TERRITORIO CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ TRADIZIONALI LIGURI.

TRATTORIA ARMANDA

Piazza Giuseppe Garibaldi 6, Castelnuovo Magra (La Spezia), tel. 0187674410

ALLE PORTE DI UNO DEI PIÙ BEI BORGHI DEL LEVANTE LIGURE, È IL LOCALE DI LUCIANA AMBROSINI. OFFRE PIATTI DI TRADIZIONE: FRITTELLE DI BACCALÀ, TERRINA DI FEGATO O VERDURE RIPIENE COME ANTIPASTO, COME PRIMO SONO IRRINUNCIABILI LE FOGLIE DI LATTUGA IN BRODO, DI PICCOLE DIMENSIONI. I SECONDI SONO DI CARNE: CONIGLIO FARCITO O IN ALTRE VERSIONI ETRIPPA IN UMIDO.

LA BRINCA

Via Campo di Ne 58, Ne (Genova), tel. 0185337480

STORICO LOCALE GESTITO DALLA FAMIGLIA CIRCELLA. TRA LE TANTE SPECIALITÀ, OLTRE ALLE LATTUGHE RIPIENE, VALGONO L'ASSAGGIO GLI GNOCCHETTI DI CASTAGNA AL PESTO DI MORTAIO E PRESCINSEUA O I RAVIOLI DI ERBETTE COL TOCCO (SUGO) DI CARNE CABANNINA. TRA I SECONDI, COPPA DI MAIALETTA ALLE ERBE E PUNTA DI VITELLO AL FORNO A LEGNA. TRADIZIONALI ANCHE I DOLCI: SACRIPANTINA (CON CACAO, CAFFÈ E RUM) E PANERA (CREMA DI CAFFÈ).

TRATTORIA DELLE GRAZIE

Via Delle Grazie, 48, Genova, tel. 010869 8240

POCO DISTANTE DAL MARE, È UNA TRATTORIA CONTEMPORANEA OSPITATA IN UN'EX MACELLERIA CON MATTONI A VISTA CHE OFFRE PIATTI TIPICI. LE LATTUGHE RIPIENE CONDITE CON UN SUGO SONO OFFERTE COME ANTIPASTO. TRA I PRIMI, RAVIOLI FATTI IN CASA "AL TOCCO", MINISTRONE, MANDILLI AL PESTO. COME SECONDO, CIMA ALLA GENOVESE, STRACOTTO, CAPPON MAGRO.



LATTUGHE RIPIENE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 35 MINUTI

8 piccoli cespi di lattuga cappuccia – 100 g di cervella di vitello – 200 g di carne di vitello magra – 100 g di animelle – 2 uova + 1 tuorlo – parmigiano reggiano Dop grattugiato – 10 g di funghi secchi – 1 spicchio d'aglio – 1 mazzetto di maggiorana – noce moscata – 1 l di ottimo brodo di carne filtrato – 4 fette di pane casereccio – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate i cespi di lattuga, eliminando gran parte delle foglie esterne, e lavateli. Scottateli in acqua bollente salata per pochi minuti, in modo che si ammorbidiscano ma rimangano al dente. Sgocciolateli e metteteli ad asciugare su un telo; staccate delicatamente i garzuoli (la parte centrale) e tritateli finemente. Fate ammorbidire i funghi secchi in una ciotola d'acqua tiepida.

2 Tuffate le animelle e le cervella in acqua bollente per un paio di minuti, scolatele, togliete la pellicina esterna e tagliatele a tocchetti. Tagliate a pezzetti anche la carne di vitello.

3 Scaldate 2 cucchiai d'olio in una padella con poco burro e l'aglio spellato e fatevi rosolare il vitello; quando sarà quasi cotto (10 minuti circa) eliminate l'aglio, unite le animelle e

le cervella e cuocete ancora per un paio di minuti, mescolando spesso e salando alla fine.

4 Sgocciolate le carni dal fondo di cottura, tritatele a coltello e trasferitele in una ciotola. Unitevi i funghi strizzati e tagliuzzati, i garzuoli tritati, una manciata (circa 50 g) di formaggio grattugiato, le uova, il tuorlo, le foglie tritate di maggiorana e una grattatina di noce moscata. Amalgamate bene tutti gli ingredienti, regolate di sale e pepate.

5 Disponete i cuori di lattuga preparati sul piano di lavoro e allargate delicatamente la parte centrale. Distribuite nell'incavo dei cespi il ripieno preparato e richiudeteli, formando 8 pacchettini; legateli a croce con spago da cucina per fissarli.

6 Portate a ebollizione il brodo in un tegame basso e largo, immergetevi pochi alla volta i fagottini di lattuga e cuoceteli a fuoco dolce per una decina di minuti. Disponete in ciascun piatto singolo 2 lattughe ripiene, dopo aver eliminato lo spago. Copritele con un paio di mestoli di brodo e servite con 1 fetta di pane tostato e altro formaggio grattugiato, a piacere.

monge®

Il pet food che parla chiaro

MADE IN ITALY



CRESCERE INSIEME A NOI

MONGE OFFRE UNA LINEA
COMPLETA DI CROCCANTINI
E PATÉ PER SUPPORTARE
IL REGOLARE SVILUPPO
DEL TUO GATTINO.

Un'alimentazione corretta ed equilibrata
con tutti i nutrienti essenziali per la sua crescita,
senza coloranti e conservanti artificiali aggiunti.

SOLO NEI MIGLIORI PET SHOP E NEGOZI SPECIALIZZATI

NUOVO!
TROTA MONOPROTEIN

NO CRUELTY TEST

GREENCOMPANY



MONGE
La famiglia italiana del pet food

TECNICHE

salse MEDIORIENTALI

TRE SFIZIOSI INTINGOLI TIPICI DELLA CULTURA ARABA ARRICCHITI CON SEMI, SPEZIE, FRUTTA SECCA ED ERBE AROMATICHE REGALANO NOTE PICCANTI E AGRODOLCI IDEALI PER ESALTARE CARNE DI MANZO, AGNELLO E POLLO

a cura di Silvia Tatzzi, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda





Salsa harza

1 Spezzettate 300 g di gherigli di noce e tritateli finemente. Sbucciate 10 spicchi d'aglio, tritateli e riuniteli in una ciotola con le noci tritate. Unite una punta di peperoncino in polvere ed emulsionate con 100 g di olio extravergine d'oliva.

2 Pestate, se vi piace, qualche seme di coriandolo in un mortaio e uniteli alla salsa con il succo di 3 limoni; condite con un pizzico di sale e mescolate.

3 Fate riposare la salsa preparata; intanto sgranate 1 melagrana; al momento di servire, aggiungete alla salsa una manciata di chicchi.

Crema alla tahina e yogurt

1 Sbucciate 2-3 spicchi d'aglio e frullateli nel mixer con un pizzico di sale, poi unite 150 ml di tahina e frullate ancora.

2 Unite gradualmente nel mixer 150 ml di yogurt bianco naturale e il succo di 2-3 limoni, azionando l'apparecchio fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

3 Regolate il sapore, se necessario, con altro sale, succo di limone o aglio. Servite la crema in una ciotola guarnita con una manciata di foglie di prezzemolo tritate.



Salsa all'harissa

1 Private 2 lime della scorza e riducete la polpa a dadini. Spremete il succo di 1 lime. Tuffate 4 pomodori a grappolo in acqua bollente per 30 secondi, poi sgocciolateli e sbucciateli. Eliminate anche i semi e tritate la polpa.

2 Riunite la polpa in una casseruola con 3 cucchiaini d'olio, 2 spicchi d'aglio sbuccati e tritati, 1/2 cucchiaino di harissa, il succo del lime e 2 cucchiaini d'acqua. Mescolate e cuocete a fuoco basso per circa 20 minuti.

3 Unite alla salsa i dadini di lime e le foglie di 2 rametti di menta e trasferitela in una ciotola.

Tagliata con salsa harza

1 Pestate in un mortaio 1 cucchiaino di sale grosso con 1/2 di pepe rosa, unite le foglie di 5/6 rametti di menta, 2 di prezzemolo e 2 di basilico. Cospargete con il mix 2 costate di manzo da circa 5-6 cm di spessore facendolo aderire bene su entrambi i lati e sistematele su un vassoio; irroratele con 4 cucchiaini d'olio, coprite con pellicola e fate marinare per 2 ore.

2 Sgocciolate le costate, cuocetele a fuoco vivo su una griglia calda 5-6 minuti per lato. Affettatele sottilmente e disponete le fettine su 4 piatti resistenti al calore; infornate per pochi istanti a 220°. Servite la tagliata ben calda con la salsa harza a parte.



Insalata di pollo con crema alla tahina e yogurt

1 Fate marinare 600 g di petto di pollo per 10 minuti con il succo di 1/2 limone, sale e 2 cucchiaini d'olio. Cuocetelo su una piastra ben calda 5-6 minuti per lato, fate raffreddare e tagliate a fettine. Disponete 300 g di insalate miste in una ciotola di servizio.

2 Aggiungete 2 cipollotti rossi a fettine, 2 pere private dei semi e tagliate a spicchi sottili, 6 foglie di menta spezzettate e 10 g di finocchietto selvatico. Condite con il succo di 1 limone emulsionato con una presa di sale e 4 cucchiaini d'olio. Unite infine il pollo a fettine e servite con la crema alla tahina e yogurt.

Agnello al forno con salsa all'harissa

1 Mescolate 4 cucchiaini d'olio con un trito di erbe aromatiche, sale e pepe; fate marinare con il mix 1,2 kg di spalla di agnello a pezzi per 1 ora. Trasferite la carne con la marinata in una teglia e fatela rosolare su tutti i lati.

2 Spennellatela con un velo di senape, sfumate con 200 ml di vino bianco, unite 1 mestolo di brodo e 2 spicchi d'aglio sbucciati. Coprite con alluminio e infornate a 250°; abbassate subito la temperatura a 170° e cuocete per 1 ora. Unite 2 scalogni sbucciati, abbassate la temperatura a 140° e cuocete ancora per 40 minuti. Sfornate e servite la carne con la salsa all'harissa.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE



Harissa fatta in casa

TIPICA DELLA CUCINA NORDAFRICANA, MAGREBINA IN PARTICOLARE, QUESTA SALSA PICCANTE A BASE DI PEPERONCINI SI USA NON SOLO PER PER INSAPORIRE PIATTI DI CARNE, MA ANCHE COUSCOUS,

PESCE ALLA GRIGLIA, VERDURE E ZUPPE. È VENDUTA IN TUBETTO O BARATTOLO NELLE BOTTEGHE ETNICHE E AL SUPERMERCATO, MA SI PUÒ PREPARARE ANCHE A CASA. PROCEDETE COSÌ: PRIVATE 250 G DI PEPERONCINI ROSSI

FRESCHI DI PICCILO E SEMI E SCOTTATELI PER 5 MINUTI IN ACQUA BOLLENTE. TOSTATE IN UN PADELLINO 1 CUCCHIAINO DI SEMI DI CORIANDOLO E 1 DI CUMINO. FRULLATE I PEPERONCINI, I SEMI, 2 SPICCHI

D'AGLIO SBUCCIATI E LE FOGLIE DI 1 CIUFFETTO DI MENTA CON 1 DL DI OLIO. DISTRIBUITE L'HARISSA IN VASETTI, COPRITELA CON UN SOTTILE STRATO DI OLIO E FATELA RIPOSARE PER 1 NOTTE PRIMA DI CONSUMARLA.

In tutto il servizio,
ceramiche
artigianali di
Marina Bressanini-
Leaves ceramics.
Indirizzi
a pagina 122



NEL PROSSIMO NUMERO:
LE SALSE FRANCESI

IN EDICOLA

IL NUMERO DI NOVEMBRE

NOVEMBRE 2021 - €1,50

cucina

MODERNA

131 ricette
CINQUE SUGHI PER PASTE D'AUTUNNO DA PREPARARE IN ANTICIPO O CONGELARE

FARINE ALTERNATIVE
DI LEGUMI, FARRO, SEGALE O GRANO SARACENO PER PASTA, PANE E DOLCI

LA FRUTTA NEL SECONDO
MELE, PERE, UVA E LIMONI ABBINATI A VITELLO, MAIALE E TACCHINO

guida pratica

carne trita

POLPETTE MA NON SOLO

16 schede da conservare

DOLCI CROCCANTI
MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE E PINOLI PROTAGONISTI DI IRRESISTIBILI DESSERT

Polpette al sugo informate pag. 23

IN EDICOLA IL 12 OTTOBRE 2021

12111
9 771124 713039

Stile Italia Edizioni

131 RICETTE

PROVATE E REALIZZATE NELLA NOSTRA CUCINA

SOLO
€ 1,50



Stile Italia Edizioni

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

HAMBURGER GREEN

NEGOZI SOSTENIBILI

Dopo la certificazione della carne bovina con Coldiretti per il progetto "Allevamenti sostenibili" e l'eliminazione della plastica monouso, McDonald's riorganizza anche i ristoranti: con riciclo dei rifiuti potenziato, uso di imballaggi al 90% di carta in cellulosa da foreste certificate green e colonnine per la ricarica delle auto elettriche (mcdonalds.it).



ULIVETI CONTENTI

L'olio ambientalista

Grazie a studi pionieristici sul controllo di filiera e la biodiversità con il CNR, il gruppo oleario toscano Salov ha abbattuto i consumi d'acqua, energia e le emissioni di CO₂, arricchito l'offerta formativa dei collaboratori, anche in sicurezza sul lavoro, e creato un metodo di produzione certificata sostenibile per l'extravergine Filippo Berio (salov.com).



Una spesa

"CLIMATICAMENTE" CORRETTA

Durante la pandemia avevamo una sola certezza: la nostra visione del mondo sarebbe cambiata. A chiedersi come e a misurare le diverse tendenze negli stili di consumo degli italiani è stata Ancc Coop, che nel suo Rapporto 2001 descrive umori e condotte dei cittadini. Malgrado le difficoltà siano ancora evidenti, il 45% degli intervistati pensa positivo e si concentra sulle cose buone da fare e da mangiare. Quasi il 90% degli italiani associa al cibo l'idea di sostenibilità; moltissimi diventano "climatariani", acquistando solo prodotti a basso impatto ambientale, anche spendendo di più. Il 13% (onnivori inclusi) compra prodotti proteici veg per consumare meno carne. Coop l'aveva previsto: da anni seleziona prodotti a km zero sostenendo i produttori locali, ha bandito il glifosato nei campi e gli antibiotici negli allevamenti (oltre 100milioni gli avicoli "liberati" dai farmaci), trainando il comparto alimentare verso pratiche etiche e green. La food revolution è scoppiata e la spesa non sarà più come prima (italiani.coop).



SALSA SALVA ACQUA

CONTADINI HI-TECH

Nestlé promuove l'agricoltura rigenerativa, proteggendo le colture anche con strumenti hi tech. Ha dotato i campi di pomodoro nel piacentino di sonde intelligenti, collegate a una app per l'irrigazione di precisione, riducendo gli sprechi d'acqua del 40% e ricavando una salsa ecologica per le pizze Buitoni (nestle.it/agricoltura-rigenerativa).

TAVOLE SOLIDALI

Buone ricette contro la fame

Parte la nuova edizione di Ristoranti contro la fame: fino al 31 dicembre, nei ristoranti che aderiscono all'iniziativa, i clienti possono donare 2 euro scegliendo un "piatto solidale" e finanziare progetti di sostegno per famiglie bisognose in Italia e di distribuzione di cibo nell'Africa subsahariana (ristoranticontrolafame.it).



nel numero di dicembre



NATALE È NELL'ARIA

Tra biscotti e panettone (fatto in casa!) dalla cucina arrivano irresistibili fragranze.

LASAGNE, RAVIOLI O TAGLIATELLE?

Sottili sfoglie, farce delicate e intingoli raffinati. Ed è subito festa.

PESCE E TACCHINO

Nuovi modi per portare in tavola i piatti della tradizione.

FENOT/SUNRAY

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

novembre 2021

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Barbara Galli CAPOREDATTORE - barbara.galli@stileitaliaedizioni.it
Silvano Vavassori CAPOREDATTORE - silvano.vavassori@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Silvia Tatzozzi - silvia.tatzozzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
Paolo Riosa RICERCA FOTOGRAFICA - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkémia, Alessandra Avallone, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Dominik Flammer, Gian Marco Folcolini, Veronica Leali, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Ambra Poli, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Felice Scoccimarro, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Francesca Salvemini, Michele Tabozzi, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl
- Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano
- Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: O.P.Q. srl
20124 MILANO - Via G.B. Pirelli 30
Telefono 02/66992511 email: info@opq.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancellaria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

Abbonamenti

Gentile abbonato, desideriamo informarti che dal giorno 1 gennaio 2020 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. ha ceduto il proprio ramo d'azienda relativo all'area periodici alla società Stile Italia Edizioni srl. Per effetto di tale cessione, Stile Italia Edizioni srl è subentrata nei rapporti contrattuali relativi al tuo abbonamento precedentemente instaurati tra te ed Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. Di conseguenza, i dati personali raccolti da Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. nell'ambito dell'instaurazione o in esecuzione del rapporto contrattuale di abbonamento, sono stati comunicati a Stile Italia Edizioni srl, che ne è divenuta titolare del trattamento ai sensi dell'articolo 4 n. 7 del Regolamento UE n. 679/2016 (General Data Protection Regulation - "GDPR"). Trattandosi di una cessione di ramo d'azienda i tuoi dati personali continueranno ad essere trattati secondo le politiche di gestione e trattamento di dati personali adottate in precedenza, in particolare, da Stile Italia Edizioni srl, che tratterà i tuoi dati personali per le stesse finalità e con le stesse modalità per le quali sono stati raccolti in fase di instaurazione del rapporto contrattuale con Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., nel pieno rispetto dei principi in materia di protezione dei dati personali previsti dal GDPR e di qualsiasi altra normativa applicabile. Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link www.stileitaliaedizioni.it/privacy-policy



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 8949 del 5 maggio 2021
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

NOVEMBRE 2021

- ADHOC, DISTR. DA SCHÖNHUBER schoenhuber.com
- ALESSI, alessi.com
- AMORAW STUDIO, @amoraw_studio
- ASA SELECTION, asa-selection.com
- BERGNER, bergnergroupp.com SU AMAZON.IT
- BROGGI1818, broggi.it
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CHRISTIAN FISCHBACHER, fischbacher.com
- CON CRETA, concretaceramiche.it
- CORAVIN, CORAVIN.IT DISTR. DA SCHÖNHUBER, schoenhuber.com
- EASY LIFE, easylifeboutique.com
- ELENA BARBARO, elena@elenabarbaro.it
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- GIOVELAB, giovelab.myshopify.com
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- KASANOVA, kasanova.com
- KITCHEN CRAFT, KITCHENCRAFT.CO.UK su amazon.it
- KNINDUSTRIE, knindustrie.it
- L'OFFICINA, lofficinadellaceramica.it
- LE CREUSET lecreuset.it
- LEGNOART, legnoart.it
- LODGE DISTR. DA KÜNZI, kunzigroup.it
- LORENZI, lorenzimilano.com
- MVH, mvh.it
- MADAME STOLTZ, madamestoltz.dk
- MARINA BRESSANINI-LEAVES CERAMICS, leavesceramics.com
- OVALIA CERAMICHE, ovaliaceramics.com
- PINTINOX, pintinox.com
- PUEBCO BY NOVITÀ HOME, novitahome.it
- RIESS, riess.at
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- STAUB, DISTR. DA ZWILLING zwilling.com
- STELTON, STELTON.COM su finnishdesignshop.it
- ZARA HOME zarahome.com
- ZWILLING, zwilling.com

in edicola dal 23 novembre

CRISTINA ZAVOLI,
AZIENDA AGRICOLA ZAVOLI

SPECIALITÀ:
CACHI



**QUESTO L'HO
FATTO IO**



Agribologna 
la qualità in persona



Creatività in cucina

Emilia è il cioccolato fondente della tradizione Zaini in blocchi, gocce e crema: l'ingrediente che ti permette di fare di ogni tua ricetta un capolavoro di gusto.



zainispa.com

Seguici su - Follow us on
Zaini.1913

